

# Pszeniczna IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (45.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.68 kg (13.9%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cashmere	20 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cashmere	25 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Cashmere	50 g	---	8.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	---	6 %