

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 % |