

R wheat ipa 2024

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (47.1%)	72 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (47.1%)	72 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat r	3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	12 g	22 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	22 min	13.3 %
Gotowanie	Lemon drop	12 g	12 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	12 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	12 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	12 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	12 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Chinook	14 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Lemon drop	14 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis