

Session Wheat IPA 12° 35 IBU

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (26.3%)	83 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.5%)	75 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Suche	2 g	House culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min