

Session Wheat IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (33.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 4 kg (66.7%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 50 g | 8 min | 14.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum mobile |