

Sour Fruit Wheat IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57.4%)	80 %	5.5
Ziarno	Viking Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	81 %	5
Ziarno	Płatki Owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Pszeniczne	0.3 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	45 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	8.4 %
Gotowanie	Waimea	10 g	15 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z limonki	11 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z grapefruita	12 g	Gotowanie	5 min
Inne	sok z limonki	450 g	Fermentacja burzliwa	---
Inne	sok z grapefruita	2500 g	Fermentacja burzliwa	---