

Sour Fruit Wheat IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (26.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Zakwaszający pH	0.6 kg (10.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	WAI-ITI	50 g	5 min	2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórki z limonek	50 g	Gotowanie	10 min
Inne	sok z grejfruta	1600 g	Gotowanie	0 min
Inne	sok z limonki	450 g	Gotowanie	0 min