

# Tropical Session Wheat IPA 10,4

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **91**
- SRM **3.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (40%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	30 min	13 %
Whirlpool	Citra	63 g	0 min	12 %
80st 20min				
Na zimno	riwaka	63 g	3 dni	3.3 %