

# Weizen IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (30.8%)	--- %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	4 dni	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---