

Wheapa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (45.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (49.4%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.4 kg (4.9%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---