

wheat aipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.7 kg (72.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.2 kg (23.8%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (3.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	23 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------