

## Wheat AIPA 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | weyermann<br>Pilzneński | 3 kg (50%) | 84 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny              | 3 kg (50%) | 84 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe   | 30 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 20 g  | 50 min | 11.5 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo | 30 g  | 20 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 30 g  | 0 min  | 13.8 %     |
| Na zimno                  | Citra    | 35 g  | 3 dni  | 13.8 %     |
| Na zimno                  | Simcoe   | 35 g  | 3 dni  | 11.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |