

# Wheat AIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	4 kg (48.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (12.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (12.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.1%)	50 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	50 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %

Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	45 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	55 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale