

## Wheat AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	95 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	95 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (33.3%)	95 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	60 g	6 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 14.07 - 26l piwa 15 blg 25 st pomiar  
14 lip 2018, 21:18