

## Wheat APA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **6.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	6 kg (61.2%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (20.4%)	79 %	6
Ziarno	karmelowy jasny strzegom	1 kg (10.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.1%)	85 %	3
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (4.1%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	columbus	45 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Azacca	20 g	20 min	14 %
Gotowanie	Calypso	10 g	10 min	14.9 %
Na zimno	Azacca	30 g	6 dni	14 %
Na zimno	calypso	40 g	6 dni	14.9 %
Na zimno	eureka	40 g	6 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs