

## Wheat Cold IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (30.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (15.4%)	77 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	45 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	2 dni	9.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	2 min	11 %
Whirlpool	Nectarón	50 g	2 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Bardzo ciężkie wysładzanie - następnym razem dodam łuski.  
Pierwsze pięć dni fermentacji 8-9 stopni, potem powoli w górę.  
Ze trzy dni około 10 stopni. Pięć dni 11-11.5stopnia.  
*19 mar 2024, 15:48*