

WHEAT IPA 1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12.5 %
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	5 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	25 min	7.3 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	25 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min