

## Wheat ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **78C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieńskim	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (30%)	80 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.3%)	72 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (8.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska gryczana	500 g	Zacieranie	0 min