

## Wheat IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	0.8 kg (20.5%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (7.7%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	FM