

# Wheat IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	8.1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	8.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------