

## Wheat IPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (39.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	---	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	---	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdze

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