

# Wheat ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Malt - Pale Ale      | 3 kg (48.4%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno  | Malteroup - Słód pszeniczny | 2 kg (32.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Weyermann - Carapils        | 0.2 kg (3.2%) | 78 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana       | 0.5 kg (8.1%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane              | 0.5 kg (8.1%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|---------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Citra   | 10 g  | 30 min | 13.3 %     |
| Zacieranie | Mosaic  | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Zacieranie | Equinox | 10 g  | 30 min | 12.8 %     |
| Gotowanie  | Citra   | 7 g   | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie  | Mosaic  | 7 g   | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie  | Equinox | 7 g   | 30 min | 12.8 %     |
| Gotowanie  | Citra   | 7 g   | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie  | Mosaic  | 7 g   | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie  | Simcoe  | 7 g   | 15 min | 13.2 %     |

|                           |         |      |       |        |
|---------------------------|---------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 20 g | 0 min | 12 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 20 g | 0 min | 10 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 20 g | 0 min | 12.8 % |
| Na zimno                  | Citra   | 40 g | 3 dni | 12 %   |
| Na zimno                  | Mosaic  | 40 g | 3 dni | 10 %   |
| Na zimno                  | Simcoe  | 20 g | 3 dni | 13.2 % |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 0.01 g | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|------------|--------------|-------|------------|-------|
| Klarowanie | łuska ryżowa | 500 g | Zacieranie | 0 min |