

# WHEAT IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 4.5 kg (56.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 2.5 kg (31.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.4 kg (5%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (5%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Acid Malt         | 0.2 kg (2.5%)  | 58.7 %     | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sticklebract | 50 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | WAI-ITI      | 25 g  | 30 min | 2.8 %      |
| Gotowanie | WAI-ITI      | 20 g  | 20 min | 2.8 %      |
| Gotowanie | WAI-ITI      | 25 g  | 5 min  | 2.8 %      |
| Na zimno  | WAI-ITI      | 130 g | 7 dni  | 2.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 17.05 g | ---          |