

Wheat IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (52.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (31.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (8.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (8.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 40 min | 12 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 30 min | 7 % |
| Gotowanie | Perle | 20 g | 5 min | 7 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |