

## Wheat IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **666 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (47.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (31.4%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (17.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (2.4%)	77 %	97
Ziarno	Abbey Castle	0.12 kg (1.9%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	50 min	9.2 %
Gotowanie	Centenial	30 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	23 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	40 min	9 %
Whirlpool	Citra	35 g	40 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	40 min	12.6 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.2 %

Na zimno	Simcoe	45 g	3 dni	12.6 %
----------	--------	------	-------	--------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis

## Notatki

- Inspiracja:  
<http://www.piwo.org/topic/14390-alderaan-brewery/page-6#entry394655>  
przepis #78  
17 mar 2017, 18:36