

Wheat ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (40.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (40.4%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.4 kg (8.1%) | 79 % | 10 |
| Dodatek | Wheat, Flaked | 0.15 kg (3%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 50 g | 50 min | 7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 2 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 75 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 2 dni | 10 % |

Drożdze

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