

## Wheat IPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (35%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.5 kg (35%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.8 kg (11.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 0.8 kg (11.2%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | słód enzymatyczny   | 0.2 kg (2.8%)  | 76 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.35 kg (4.9%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle    | 50 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 40 g  | ---    | 9.5 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 40 g  | ---    | 10 %       |
| Na zimno  | Citra    | 40 g  | ---    | 12 %       |