

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 %