

## wheat ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (40.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	southern cross	25 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	southern cross	10 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	southern cross	30 g	0 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis