

Wheat IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (32.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.6%)	85 %	---
Ziarno	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis