

Wheat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	słód Wiedeński	0.4 kg (7.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (3.7%)	--- %	7
Ziarno	Łuska ryżowa	0.2 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.6 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale