

# Wheat Ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (64.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	40 g	20 min	6 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min