

## Wheat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- 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 **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (45.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.5%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.6%)	75 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.35 kg (5.3%)	75 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	7 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	3 dni	15.5 %

Na zimno	Sorachi Ace	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Eureka!	20 g	3 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Brak notatek  
10 lip 2019, 20:37