

## Wheat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **90 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **66.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	12.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	2.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	2.5 kg (8.3%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	130 g	40 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	275 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	275 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	275 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	288 g	Fermentis