

## Wheat IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (53.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (3.3%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Castle munich light	0.5 kg (8.3%)	79 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Kohatu	60 g	3 dni	5.7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---