

## Wheat IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (39.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (39.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	2 dni	12.1 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	2 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	60 min