

Wheat IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5 kg (83.3%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 83 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Whirlpool | Idaho 7 | 80 g | 25 min | 12.7 % |
| Whirlpool | Idaho Gem | 20 g | 25 min | 13.7 % |
| Na zimno | Idaho Gem | 80 g | 3 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 20 g | 2 dni | 13.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| tormodgarden | Ale | Gęstwa | 40 ml | --- |
| espe | Ale | Gęstwa | 40 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 9 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia | 3 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Kreda (Redukwas) | 7 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 80% | 1.1 g | Zacieranie | 0 min |

Notatki

- 70g chmielu na biotransformację. 1.1 ml kwasu mlekowego 80% do 22l wody do wystadzania. Profil wody (chmielowy): Ca - 125.5 \Mg - 4 \Na - 22.3 \Cl - 52.9 \SO4 - 142.5 \HCO3 -147.6 \ 15 sty 2022, 00:09