

## wheat ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.65 kg (43.4%)	70 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.65 kg (43.4%)	70 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	55 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.3%)	65 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	10 g	22 min	7 %
Gotowanie	sultana	10 g	22 min	13.3 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	12 min	7 %
Gotowanie	sultana	10 g	12 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	12 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	12 g	1 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	sultana	12 g	1 min	13.3 %
Na zimno	sultana	14 g	7 dni	13.8 %
Na zimno	Cashmere	14 g	7 dni	7 %
Na zimno	FALCONERS 50 G	1 g	11 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis