

# Wheat ipa - Gozdawa - WB11

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	1.5 kg (48.4%)	80 %	7
Ziarno	Malteroup - Słód pszeniczny	1 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.2%)	78 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (8.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	5 g	30 min	13.3 %
Zacieranie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Zacieranie	Equinox	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	3.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	3.5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	3.5 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	3.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	3.5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	3.5 g	15 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa BW11	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	pulpa z 1 mango + 2 marakuja	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	sok mango / banan / marakuja - tesco naturalny	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni