

## Wheat IPA Idaho 7

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2050 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2255 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1500.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **2000.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1500.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **1254.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2255 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	250.1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	200.08 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	50.02 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	1500 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	2000 g	1 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	3500 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	El Dorado	2500 g	0 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	1500 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Citra	2000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Idaho 7	1000 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	El Dorado	1000 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	1234 ml	---
--------------	-----	--------	---------	-----