

Wheat IPA Idaho 7 Pożegnalna warka 1

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- 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**
- Wyszadzaj 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) | Idaho 7 | 3000 g | 10 min | 12.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 4000 g | 1 dni | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 1000 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 3500 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Citra | 3500 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1234 ml | --- |