

## Wheat IPA IV

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **62**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	14.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	7 dni	13.7 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	13.7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	zest z pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	7 dni