

# Wheat IPA KLON

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (55.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (26.8%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.4%)	--- %	4.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sticklebract	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	10 min	2.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	5 min	2.8 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	7 dni	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile