

## Wheat IPA mix

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (31.3%)	82 %	6
Ziarno	Słód jęczmienny Barke® pilzneński 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (62.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	60 g	5 min	12.2 %
+ whirlpool				
Na zimno	HBC 630	50 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Zythos	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Southern Cross	30 g	5 dni	12.2 %

### Drożdże

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

Kveik Ebbegarden	Ale	Gęstwa	100 ml	---
------------------	-----	--------	--------	-----