

Wheat IPA - pani IPAn

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **2.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1.7 kg (50%) | 80.5 % | 2 |
| Płynny ekstrakt | Pszeniczny | 1.7 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g | 60 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 5 g | 5 min | 12.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 15 g | 5 dni | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M66 US West Coast | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |