

## Wheat IPA (pils malt)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (46.2%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt       | 2 kg (30.8%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                 | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane                    | 0.5 kg (7.7%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra      | 30 g  | 60 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Centennial | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Na zimno  | Centennial | 60 g  | 2 dni  | 8.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |