

# Wheat IPA z Senchą

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1.1 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	0.7 kg (19.4%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	80 min

Przyprawa	Sencha - napar	50 g	Fermentacja cicha	1 dni
-----------	----------------	------	-------------------	-------