

# Wheat Pale Ale

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Apollo	35 g	5 min	18.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	90 min	7.6 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	90 min	4.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	4 dni	7.6 %
Na zimno	WAI-ITI	15 g	4 dni	4.1 %

## Drożdże

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

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	-------	------------