

Wheat PIPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (46.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	izabella	20 g	0 min	5.1 %
Na zimno	zula	30 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	izabella	30 g	4 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew