

## Wheat PPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Oktawia	45 g	---	7.1 %
Whirlpool	Puławski	45 g	---	7.8 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	---	3.5 %
Na zimno	Oktawia	45 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	45 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Sybilla	30 g	5 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis