

Wheat Session Cold IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (40%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	40 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	50 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	40 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	90 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile