

# ZA DUŻO PSZENICY

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Equanot	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Equanot	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Equanot	15 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Equanot	15 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Equanot	15 g	0 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	15 g	-3 min	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---