

WCIPA 2019

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński lager Malteurop	6 kg (91.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.13 kg (2%)	78 %	4
Cukier	cukier	0.2 kg (3.1%)	100 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	35 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	7 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	7 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Citra	0 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	sabro	100 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
sds	Ale	Gęstwa	200 ml	po warce 55

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min