

## wipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **61**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 1.5 kg (41.7%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1.5 kg (41.7%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki przenieiczne        | 0.6 kg (16.7%) | 70 %       | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum      | 21 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie                 | Pacifica    | 12 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie                 | Sorachi Ace | 12 g  | 15 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica    | 12 g  | 5 min  | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 12 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Sorachi Ace | 9 g   | 7 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 6.9 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 15 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |