

WIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **42 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **42 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min