

wipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (58.3%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	60 g	0 min	5 %
Na zimno	citra	100 g	5 dni	13 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	safale