

## 2xwcipa

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **143**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (89.4%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10.6%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	100 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	3 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Notatki

- Do 5l piwa poszło 0.4ml hopzoil mike - 3 C's BLEND do testów porównawczych.  
3 sty 2022, 19:50