

## DWCIPA

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **74**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (10%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Idaho 7	25 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Idaho 7	25 g	17 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7	40 g	---	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	30 g	2 dni	12.7 %