

IPA Wrocław

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **68**
- SRM **14.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	150
Ziarno	Pale ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Red ale	1 kg (14.3%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	15.5 %