

## Lekka WCIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **52**
- SRM **10.1**
- Styl **American 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (35.4%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (35.4%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.5 kg (10.4%)	95 %	6
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Wheat	0.5 kg (10.4%)	95 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis