

## lipcowe pewnie WAIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (51.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.7%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (14.7%)	77 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.3 kg (4.4%)	74 %	118

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	8.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	45 g	3 dni	13.2 %