

Mondziółowa WC IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (89.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Centennial	40 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Mosaic	45 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	---