

# PIP NA WAI TI

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	5 min	2 %
Whirlpool	WAI-ITI	40 g	10 min	2 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	14 dni	2 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	11 dni	2 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	4 dni	2 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	2 dni	2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	10 ml	---