

Polish WC IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (75%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | płatki ryżowe | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 0.7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 63 g | 60 min | 11.3 % |
| Whirlpool | Izabella | 70 g | 0 min | 5.8 % |
| Na zimno | Zula | 130 g | 2 dni | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Safale |