

# Rymanowska WIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **57**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	4 kg (31.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	90 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mistral	70 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Crystal	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	50 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Owoce	2000 g	Fermentacja cicha	0 dni