

## Wai-iti IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.4 kg (100%)	85 %	7.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	11 g	60 min	14 %
Gotowanie	Taiheke	50 g	20 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	5 min	2 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	2 dni	2 %

### Drożdże

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