

## WC ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (63.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (21.1%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.22 kg (15.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	7 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	18 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	20 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- infuzyjne +3L  
dekokt 2L  
19 wrz 2018, 07:42