

WC IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **96**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6 kg (75%)	80.5 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	50 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Denali	50 g	30 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %