

## 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 %       |