

## WC IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **71**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (88.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.63 kg (7.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.32 kg (4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	42 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	21 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	21 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	21 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	21 g	30 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	21 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	21 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	21 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	21 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	21 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Słód karmelowy - namaczanie po wyśładzaniu ----- Czas? Temp?  
Chmiel namaczanie ----- Czas 30 min. Jaka temp?  
Chmiel na zimno ----- ile dni ?  
*23 lut 2021, 13:44*