

WC IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (89.7%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (7.7%)	70 %	2
Cukier	cukier biały	0.1 kg (2.6%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Motueka	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Talus	50 g	3 dni	8.2 %