

## WC IPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **63**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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 **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 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 %      |