

wc ipa 2019

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **84**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (80.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %