

WC IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	82 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Składniki: woda; słody jęczmienne: Pilzneński, Wiedeński, Carapils; słód pszeniczny: Carawheat; chmiele: Galaxy, Mosaic, Chinook; drożdże: US-05.
25 maj 2017, 14:50