

## WC IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (91.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (8.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	70 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	70 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	---	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	---	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- Można bardziej pochmilić na smak , po 15 g. Piwo lekko mętne, jeszcze za słaby aromat, poćwiczyć z wodą, niższa temperatura fermentacji  
*15 paź 2017, 21:41*