

WC IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **80**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.3 kg (91.5%) | 81 % | 4 |
| Cukier | cukier | 0.4 kg (8.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 15 dni | 15 % |
| hopstand 75 stopni | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 15 dni | 10 % |
| hopstand 75 stopni | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | --- | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 30 g | --- | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 0 min |