

## WC IPA v5

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.1 kg (91.3%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.2 kg (8.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	11.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	0 dni	1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	0 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

### Notatki

- -  
5 maj 2021, 15:06