

## WC

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (95.7%)	81 %	4
Cukier	cukier	0.25 kg (4.3%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	sabro	33 g	10 min	15 %
Na zimno	Mosaic	71 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	55 g	2 dni	15 %
Na zimno	sabro	37 g	2 dni	15 %
Na zimno	Centennial	36 g	2 dni	10.5 %