

WCIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **4.1**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic Aromatyczny	30 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---