

## wcipa 116

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **67**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (99%)	81 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.05 kg (1%)	75 %	43

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Nectaron	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Moutere	25 g	5 min	16.7 %
Whirlpool	Nectaron 80stopni	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Moutere 80stopni	25 g	5 min	16.7 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Moutere	50 g	3 dni	16.7 %