

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 % |