

## WCIPA 15 BLG

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **49**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	45 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %