

WCIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **112**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.1 kg (95.3%)	81 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.15 kg (2.8%)	80 %	49
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------