

# WCIPA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (46.4%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	55 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	3 min	10 %
Gotowanie	Citra	60 g	3 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis