

WCIPA 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **80**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.3 kg (59.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.2 kg (30.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.7 kg (9.7%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 55 min | 15.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 55 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 55 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 20 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 20 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 5 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 5 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 0 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 0 min | 11.8 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 0 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 11.8 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 4 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 4 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirfloc | 1.25 g | Gotowanie | 15 min |