

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