

## wcipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **80**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (84.7%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.5 kg (8.5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.4 kg (6.8%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior     | 30 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Willamette  | 15 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo    | 30 g  | 15 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g  | 10 min | 12.8 %     |
| Na zimno  | Cascade     | 30 g  | ---    | 6.5 %      |

### Drożdże

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