

WCIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	13 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Summit	12 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Simcoe	12 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	12 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's