

## wcipa 23

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **81**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 3.7 kg (68.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (9.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 1 kg (18.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.2 kg (3.7%)  | 76 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ella (AUS) | 30 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic     | 30 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic     | 30 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Vic Secret | 30 g  | 10 min | 14 %       |
| Gotowanie | Ella (AUS) | 30 g  | 10 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |