

WCIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.2 kg (84.9%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.75 kg (10.3%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (2.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	zappa	20 g	5 min	4.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	---	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	---	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	---	12.6 %
Whirlpool	Zappa	30 g	---	4.2 %

Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Zappa	50 g	---	4.2 %