

# WCIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **84**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3.5 kg (50%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 2 kg (28.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.2 kg (17.1%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett        | 0.3 kg (4.3%)  | 61 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 15 g  | 55 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra      | 70 g  | 60 min | 12 %       |
| Na zimno  | Lemon drop | 100 g | 2 dni  | 4.6 %      |

## Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis    |