

# WCIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **75**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (70.6%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (23.5%)	80.5 %	6
Cukier	Glukoza	0.5 kg (5.9%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	20 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min