

## Wcipa

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **101**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.8 kg (100%) | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Tradition | 30 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie                 | Amarillo            | 10 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie                 | Galaxy              | 30 g  | 10 min | 17.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy              | 30 g  | 5 min  | 17.4 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo            | 15 g  | 10 min | 8.9 %      |