

## 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 %