

# WCIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **79**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (59.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (32.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	0 min