

WCIPA (WKPD2017)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	-10 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	-10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	-10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis