

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 |