

WED IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **94**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.25 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	81 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	17.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	10 dni	12.6 %
Na zimno	Centennial	25 g	10 dni	8.9 %

Drożdże

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