

# Weepa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.8%)	75 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.9%)	75 %	59
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (1.9%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	15 min	10 %
Na zimno	Oktawia	150 g	7 dni	9.4 %