

# Weepa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **41**
- SRM **6.1**
- 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3%)	75 %	59
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Zula	5 g	15 min	9.7 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Weed	30 g	Fermentacja cicha	4 dni