

WHIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (51.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Torrified	2 kg (26%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.6%)	74 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (13%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %