

## Wip-a

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (29.2%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (29.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (29.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Słód Diastatyczny	0.2 kg (2.9%)	78 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	5 g	15 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	15 min	15 %
Gotowanie	Azacca	5 g	15 min	14 %
Gotowanie	Azacca	5 g	60 min	14 %
Whirlpool	Sabro	15 g	0 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka suszona z cytryny	25 g	Gotowanie	15 min