

WIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (56%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (32%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	70 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	120 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	120 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis