

WIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 3 kg (50%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 1 min | 6 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Cascade | 40 g | 20 min | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 16 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|------|---------------|-------|------------|--------|
| Inne | płatki ryżowe | 300 g | Zacieranie | 60 min |
|------|---------------|-------|------------|--------|