

## WIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (20%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.6 kg (32%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	75 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	75 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	7 min

### Notatki

- 1.) 10 litrów wody, dodać płatki, doprowadzić do temperatury 65 C - przerwa 25'
  - 2.) Dodać 5 litrów zimnej wody, doprowadzić do 52 C, dodać resztę sładów - przerwa 20'
  - 3.) 66 C - przerwa 20'
  - 4.) 74 C - przerwa 15'
  - 5.) Wygrzew do 78 C
- 10 sty 2017, 01:07