WIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **14.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg *(67.6%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg *(6.8%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg *(13.5%)*	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg *(2.7%)*	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(6.8%)*	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg *(2.7%)*	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.