

## WIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.27 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4.18 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	colorado pale base Viking Malt	2.09 kg (16.7%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	41.82 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Jarrylo	41.82 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	41.82 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	41.82 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	41.82 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1254.55 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	kolendra	20.91 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Curacao	20.91 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Skórka slodkiej pomarańczy	52.27 g	Gotowanie	5 min