

## wipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **61**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (41.7%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (41.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki przenieczne	0.6 kg (16.7%)	70 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	21 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Pacifica	12 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	12 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica	12 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	12 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	9 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	6.9 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Fermentacja cicha	7 dni