

# WIPA! WIPA!

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (20.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	23 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	7 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	2 min	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale - American Ale Yeast US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis / Safale
-----------------------------------	-----	-------	--------	--------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Irish moss	4 g	Gotowanie	10 min