

## WIPA2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- 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 **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 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 **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj 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	20 g	75 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	75 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
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