

WIT IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 150 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |