

WIT IPA ml

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **10.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy PALE ALE Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermantis