

## WLP090 Gęstwa AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 7 kg (76.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Munich I              | 1.5 kg (16.3%) | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Biscuit Malt                      | 0.5 kg (5.4%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt       | 0.2 kg (2.2%)  | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe   | 20 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 20 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe   | 30 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe   | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 100 g | 5 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Gęstwa | 140 ml | White Labs   |