

Ale PIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny pilzneński Premium	5 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	40 min	7 %
Gotowanie	Izabella	20 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Zula	20 g	40 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	40 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	40 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	40 g	0 min	7 %

Na zimno	Perle	30 g	7 dni	7 %
Na zimno	Zula	30 g	7 dni	7 %
Na zimno	Izabella	30 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis