

Piotrusiowa PIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **75**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (93.3%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	35 min	6 %
Gotowanie	lunga	50 g	15 min	11 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile