

PIPA@2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **58**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (40.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (16.3%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (2%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	45 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Puławski	20 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Puławski	20 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	10 min	4.3 %
Na zimno	Puławski	40 g	10 dni	4.3 %

Na zimno	Cascade PL	40 g	10 dni	5.2 %
----------	------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min