

PIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **74**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (26%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	---	4 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	---	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	35 g	3 dni	4 %

Na zimno	Sybilla	35 g	3 dni	3.5 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---