

PIPA Marynka + Lubelski

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8.1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (6.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL - 2018)	25 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka (PL - 2018)	25 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Lubelski (PL - 2018)	25 g	10 min	2.6 %
Gotowanie	Lubelski (PL - 2018)	25 g	1 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
U.S. West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
------------	-------------	-------	-----------	-------