

wc pipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.5 kg (87.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	zibi	10 g	15 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	10 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	10 g	15 min	5.2 %
Na zimno	Zula	20 g	3 dni	7 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Książęcy	60 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	zibi	20 g	3 dni	11.3 %