

Zachodnie Roztocze PIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (34%)	75 %	26
Ziarno	Wiking caramel 30	0.5 kg (10%)	79 %	40
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	79 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	15 g	25 min	11 %
Gotowanie	Magnat	15 g	25 min	12.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	25 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	25 g	7 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	25 g	7 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	7 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	7 min	6.5 %
Whirlpool	Marynka	25 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	0 min	6.5 %
Whirlpool	Magnat	25 g	0 min	12.5 %

Whirlpool	Junga	25 g	0 min	11 %
-----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis