

## #1 PIPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (90.9%)	70 %	5
Ziarno	Monachijski	0.33 kg (9.1%)	70 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	70 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	1 min	4.3 %
Na zimno	Sybilla	80 g	5 dni	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---