

#23 PIPA (admiral i lomik) 80 IBU

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **80**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale	2 kg (33.3%)	80 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Lomik	100 g	15 min	3.8 %

Notatki

- 13:50 - wlanie wody do gara
14:05 - dodanie sładów na przerwę godziną w 68°C
23 paź 2019, 13:51
- 18:20 - piwo złane do wiadra. BLG 14.
23 paź 2019, 18:21
- Użyłem 20L do wystadzania. Otrzymałem 25L z hakiem.
23 paź 2019, 18:25