

# Fipa

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (30.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	60 min	6 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	30 min	4.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	12 %