

Ipa pipa japa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (94.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (5.7%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |