

# Jedna wielka PIPA 14 BLG 20I

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (86.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	puławski	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	30 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us- 05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis