

Krakowska pipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (84.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.2%)	77 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (5.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	30 g	20 min	9 %
Gotowanie	Vermelho	30 g	20 min	8 %
Gotowanie	Exp2/20	30 g	20 min	7 %
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	11 %