

## Lekka Pipa

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **5.5**

### 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 brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.1%)	81 %	53
Cukier	cukier	0.14 kg (2.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Chinook	25 g	5 min	13 %