

mikroPIPA

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.05 kg (1.5%)	60 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.1%)	80 %	45
Cukier	Maltodekstryna	0.1 kg (3.1%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	10 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	15 g	5 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	EXP 3/20	15 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	EXP 3/20	15 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	15 g	5 min	9.1 %
Na zimno	Zombie	25 g	3 dni	9.8 %
Na zimno	EXP 3/20	35 g	3 dni	9 %
Na zimno	EXP 2/20	35 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Vermelho	35 g	3 dni	9.1 %