

Murzyńska Pipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **37.6**
- Styl **American IPA**

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 brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.6 kg (8.2%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.1%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (4.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	13 %

Na zimno	Chinook	20 g	6 dni	13 %
----------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale