

PeePee IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **57**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (90.9%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.5 kg (9.1%)	74 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - nottingham	Ale	Suche	11 g	Lallemand