

## pfipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **6 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.8%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	1 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %
Na zimno	vermelho	50 g	5 dni	9.1 %
Na zimno	amora preta	70 g	5 dni	7.4 %
Na zimno	Oktawia	30 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand farmhouse	Ale	Gęstwa	200 ml	---