

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 | --- |