

PH Bipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Styl **Black IPA**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (14.3%)	73 %	20
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Pilznieński	5 kg (71.4%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	3 dni	4 %
Na zimno	Polski	100 g	3 dni	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Polski	30 g	60 min	8 %