

PHIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Riwaka	50 g	3 dni	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	20 g	60 min	4.3 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	10.5 %
Whirlpool	Riwaka	30 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	40 g	60 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11 g	---