

## Pifko IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **48**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Mep@Ale	7.6 kg (100%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt Zero	0 kg	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0 kg	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	14.4 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	3 dni	14.4 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	10 %
Whirlpool	Chinook	50 g	1 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	---