

## 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  | ---          |