

## PIP

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	22 g	---