

PiP (aipa/new england)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	2.5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (30.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis