

# PIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (94.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (2.2%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	0.2 kg (2.9%)	68 %	79

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	100 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	100 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	lunga	25 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	5 min