

# PIPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **8.6**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (96.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	55 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	5 g	5 dni	4 %
Na zimno	Oktawia	10 g	2 dni	7.1 %