

PIPA #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **11.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (89.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (10.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis