

PIPA@2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **58**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (40.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (40.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (16.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.25 kg (2%) | 72 % | 236 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 70 g | 45 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 15 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Puławski | 20 g | 15 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 5 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Puławski | 20 g | 5 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 10 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski | 20 g | 10 min | 4.3 % |
| Na zimno | Puławski | 40 g | 10 dni | 4.3 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|--------|-------|
| Na zimno | Cascade PL | 40 g | 10 dni | 5.2 % |
|----------|------------|------|--------|-------|

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 10 min |