

PIPA_2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **72**
- SRM **11.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Bruntal	0.5 kg (11.4%)	81 %	26
Cukier	Glukoza	0.5 kg (11.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	5 dni	3.5 %

Drożdże

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