

PIPA

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (90.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	0 min	6.5 %

Drożdże

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