

PIPA 22.05.21

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **8.8**

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 ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	0.5 kg (12.8%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	35 min	7.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	5.7 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	5 min	7 %

Drożdże

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