

PIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (6.5%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	30 min	4.1 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	2.8 %
Na zimno	Sybilla	19 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	3 dni	2.8 %
Whirlpool	Sybilla	10 g	20 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	---