

PIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (31.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (28.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	5.5 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	1 min	12.4 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Pacific Jade	10 g	7 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile