

pipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **56**
- SRM **7.3**
- Styl **English IPA**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66.6 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66.6C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	75 g	5 dni	7.1 %