

PIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (6.1%)	81 %	6
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (6.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min