

Pipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **125**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (19.5%)	82 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony wiśnią	1 kg (19.5%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (19.5%)	82 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony jabłonią	1 kg (19.5%)	82 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony gruszą	1 kg (19.5%)	82 %	10
Cukier	Cukier do refermentacji	0.12 kg (2.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	55 min	12.9 %
Gotowanie	Marynka	20 g	55 min	8.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	55 min	3.5 %

Gotowanie	Oktawia	20 g	55 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	7.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min