

PIPA 31

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **63**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (69.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.7%)	83 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.75 kg (13%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	45 min	12.4 %
Whirlpool	Izabella	30 g	15 min	7.6 %
Whirlpool	lunga	30 g	15 min	12.4 %
Na zimno	Izabella	30 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	lunga	20 g	3 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega