

## PIPA #31

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.45 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.14 kg (2.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Sybilla	20 g	60 min	7 %
Zacieranie	Puławski	20 g	60 min	8.9 %
Zacieranie	Cascade PL	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Sybilla	12 g	15 min	7 %
Gotowanie	Puławski	12 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade PL	12 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Sybilla	12 g	5 min	7 %
Gotowanie	Puławski	12 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade PL	12 g	5 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Sybilla	20 g	5 dni	7 %
Na zimno	Puławski	20 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	6 %