

pipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **83**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	junga	25 g	60 min	16 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	junga	15 g	20 min	16 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	5 g	20 min	10 %
Gotowanie	junga	10 g	5 min	16 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale