

# PIPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **63**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal - ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Puławski	10 g	45 min	8.9 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	45 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	10 min	8.9 %
Na zimno	Puławski	20 g	5 dni	8.9 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- 9 dni fermentacji burzliwej. 5 dni fermentacji cichej.  
7 lis 2017, 19:34