

PIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.45 kg (7.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	0 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %

Na zimno	Cascade PL	40 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Puławski	20 g	7 dni	4.3 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	4 g	Gotowanie	10 min