

# PIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## 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**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	1 min	3.5 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Sybilla	25 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Oktawia	25 g	3 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- gęstwa po #17 - 4 zboża  
27 lis 2019, 15:32