

# Pipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **10.4**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (88.2%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (4.4%)	74 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (2.9%)	72 %	236

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pulawski	60 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	1 min	4 %