

PIPA #4

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %
Na zimno	Oktawia	50 g	10 dni	7.1 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	10 dni	4 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	50 g	Safale