

# PIPA

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **12.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **82 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **82C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (87.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	20 g	55 min	11.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	20 g	45 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Perle	20 g	35 min	7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	4 %
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Gotowanie	Magnat	20 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	4 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	3 min	10 %
Gotowanie	Perle	20 g	2 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %
Na zimno	Magnat	30 g	6 dni	11.2 %
Na zimno	Magnum	30 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	6 dni	4 %
Na zimno	Marynka	30 g	6 dni	10 %
Na zimno	Perle	30 g	6 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---