

# PIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (36.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (54.5%)	79 %	10
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (9.1%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	40 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	60 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---