

PIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **5.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (84.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 50 g | 5 min | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 50 g | 5 min | 8.3 % |
| Na zimno | Oktawia | 50 g | 2 dni | 9 % |
| Na zimno | zula | 50 g | 2 dni | 8.3 % |