

# PIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	izabella	30 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	oktawia	40 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	izabella	40 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	oktawia	80 g	1 min	7.8 %
Gotowanie	izabella	80 g	1 min	5.1 %

## Notatki

- Gar pełny 13blg w temp 78st C.  
Początek gotowania 15 blg  
21 lis 2020, 15:11