

## Pipa

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (91.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	4 min	8 %
Na zimno	Marynka	25 g	7 dni	8 %
Na zimno	Sybilla	25 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	3 %