

# PIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (40%)	80 %	12
Brewdog Pank IPA mix				
Płynny ekstrakt	Briess LME - Golden Light	1.5 kg (60%)	78 %	8
Brewferm Hell LME - 8EBC				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	6 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	4 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------