

# PIPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **7.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.1%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (11.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	50 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %