

PIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **63**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.1%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.1%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	50 g	15 min	11 %
Na zimno	Amora Preta	200 g	7 dni	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis