

PIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5.6**

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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	2 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's