

# Pipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.8 kg (82.6%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	50 g	40 min	6.8 %
Gotowanie	Rody Hodowlane	25 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane	25 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Książęcy	100 g	0 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager us 05	Ale	Suche	23 g	---