

## Pipa II

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	1 min	8 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Na Zimno dzielone na 2 warki. 10g Zula + 10g Cascade PL i 20g Zula + 20g Cascade PL (DDH)  
4 lut 2020, 13:29