

Pipa lunga

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **94**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (78.1%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.4 kg (6.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 60 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 50 g | 15 min | 11 % |
| Whirlpool | lunga | 30 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | lunga | 60 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |