

# PIPA Lubelska

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.8%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.4%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	4 min	4 %
Gotowanie	Citra	25 g	4 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	1 min	4 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis