

## PIPA\_Magnum

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **73**
- SRM **9.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (77.3%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Bruntal	0.5 kg (11.4%)	81 %	26
Cukier	Glukoza	0.5 kg (11.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	40 min	12 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	7 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	15 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis