

PIPA na żytnim

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **68**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Na zimno	Marynka	10 g	6 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	6 dni	4 %

Drożdże

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