

## PIPA nowofalowe #1

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	25 g	40 min	10.6 %
Gotowanie	Exp 3/20	25 g	40 min	9.3 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7 %
Whirlpool	Zombie	25 g	0 min	9 %
Whirlpool	Exp 3/20	25 g	0 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	11 g	---