

## PIPA (Polish IPA)

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **77**
- SRM **9.1**
- Styl **Imperial IPA**

### 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (22.2%)	73 %	80
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (22.2%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (22.2%)	85 %	7
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	1 kg (22.2%)	78 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	30 min	6.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	0 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	0 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis