

## PIPA z jałowcem

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **59**
- SRM **5.8**
- 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 **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.25 kg (86.1%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.2%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (5.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	37 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	62 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	37 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	62 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook	37 g	7 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jałowiec	30 g	Fermentacja cicha	7 dni