

# PIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **4.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg (80.6%)	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.5%)	85 %	4
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.5%)	--- %	---
Ziarno	bursztynowy	0.4 kg (6.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	10 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	3 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	0 min	7 %
Na zimno	Oktawia	50 g	6 dni	7 %