

Pipka

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **46**
- SRM **7.1**
- Styl **American 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 **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	50 min	14.1 %
Gotowanie	Izabella	20 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	0 min	9.2 %
Whirlpool	Izabela	20 g	15 min	5.3 %
Na zimno	Oktawia	130 g	13 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	7 g	Zacieranie	60 min