

# Pipka

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **69**
- SRM **7.8**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (1.4%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	7 dni	3.5 %
Na zimno	lunga	50 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------