

# PIPka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **6**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale