

PiPusia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **9.5**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (8.3%)	72 %	200
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Brewers Gold	20 g	0 dni	7.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
drożdże pana Przemka	Ale	Kultury	30 g	White Labs