

Pszenicznik PIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (70.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %
Zacieranie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszonej pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min