

S-33 PIPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.2 kg (85.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.6%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	6.8 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	0 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	5 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	10 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	15 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	9.4 %
Whirlpool	lunga	20 g	0 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis