

Sh...ort & oddy PIPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.8%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lomik	20 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	5 min	3.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
--------------	-----	-------	------	-----