

# Pół Wieku Poezji

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **56.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **67.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **36 liter(s)**
- Total mash volume **48 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **36 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Sparge using **43.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **67.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	8 kg (66.7%)	80 %	5
Grain	Briess - Pilsen Malt	4 kg (33.3%)	80.5 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Citra	125 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	125 g	3 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Chinook	125 g	3 day(s)	13 %
Boil	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Boil	Citra	25 g	15 min	12 %
Boil	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Boil	Chinook	25 g	15 min	13 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	suszona skórka pomarańczy	40 g	Boil	15 min
Spice	herbata	20 g	Secondary	3 day(s)

## Notes

- Zacieranie 64-65 stopni przez 60 minut - wygrzew 76-78 stopni przez 10 minut  
skórka pomarańczy 40-50g na 50l - na maksymalnie 10-15 minut

Chmienie na gorąco, krótko, chmiele z małą ilością alfa kwasów (mniej goryczki)

Chmienie na zimno 250-375g na 50 litrów maksymalnie 3 dni

Chmienie na zimno można podzielić na 2 etapy 2x3 dni, co da głębszy aromat warstwowy (Double Dry Hopping)

### DRY-TEAING

można dodać herbatę, białą Pan Mu Dai (kwiatowy aromat), zieloną Sencha (trawiasty aromat) bądź Gyokuro (umami) - 10-20g 3-5 dni przed butelkowaniem

Fermentacja burzliwa około 5-10 dni, Temperatura fermentacji: 12-25°C, optymalnie 15-22°C

Fermentacja cicha 7-14 dni, dłuższa fermentacja pozwoli uzyskać lepszy profil smakowy, mniej wyczuwalnych drożdży oraz lepszą klarowność, po fermentacji burzliwej należy przelać piwo

Butelkujemy z dodatkiem: glukozy - 5-6g/litr lub cukru 4,5-5g/litr

Temp. podania 8-10°C, szkło degustacyjne - shaker, szklanka pintowa, weizen.

*Jun 28, 2021, 12:20 PM*