

#13. Polish IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Ale	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.4 kg (6.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.5%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	7.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	50 min	7.8 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	50 min	6 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	lunga	20 g	4 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile