

# Hazy Polish IPA PintaXLidl

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (69%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (31%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	30 min	7 %
Na zimno	Książęcy	150 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Vermelho	100 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	3 dni	9 %

## Notatki

- Woda 27.5L  
RO - 20L  
Kran 7.5L  
Chlorek wapnia 4 gr  
6 sty 2025, 20:00