

IIPA Polska light

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (5.9%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale