

Made In Poland IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Puławski	25 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KVEIK	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile