

Polish American IPA w kociołku

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (77.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.4 kg (5.6%)	75 %	60
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (5.6%)	80 %	45
Ziarno	Carabohemian	0.4 kg (5.6%)	80 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	7 %
Na zimno	Sybilla	30 g	5 dni	3.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min