

POLISH HOPS IPA 16 Blg # 25

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **96**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Bruntal Pale Ale	1.5 kg (46.9%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	15 min	4 %
Gotowanie	Izabella	25 g	15 min	4.7 %
Na zimno	Marynka	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %

Drożdże

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