

Polish IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **7.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.25 kg (4%)	72 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	7 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	7 min	6.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	7 min	9.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	4 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	4 min	6.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	4 min	9.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	2 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	2 min	6.5 %

Gotowanie	lunga	10 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	2 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	2 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	2 min	9.5 %
Na zimno	lunga	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Oktawia	60 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Sybilla	60 g	7 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	---