

Polish IPA 2.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (50%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	5 g	5 min	10 %
Gotowanie	Zula	5 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Izabella	5 g	5 min	5.8 %
Whirlpool	Marynka	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Zula	10 g	0 min	7.3 %
Whirlpool	Izabella	10 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Marynka	25 g	1 dni	10 %
Na zimno	Zula	25 g	1 dni	7.3 %
Na zimno	Izabella	25 g	1 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile