

Polish IPA #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **61**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.15 kg (2.3%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	150 g	0 min	7 %
Na zimno	Zula	150 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Gęstwa	200 ml	danstar