

Polish IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.75 kg (88.7%)	82 %	4
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.25 kg (8.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.1 kg (3.2%)	75 %	62

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Iunga Polish Hops	10 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	5 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella Polish Hops	20 g	5 min	5.1 %
Na zimno	Zula	25 g	3 dni	7 %

Na zimno	Izabella	25 g	3 dni	5.1 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs