

Polish IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (39.2%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.05 kg (1%)	77 %	26
Ziarno	Carabelge	0.05 kg (1%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.2 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	9.2 %
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	70 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis