

Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2
Cukier	cukier	0.5 kg (7.7%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	35 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	AMORA PRETA	25 g	7 min	9 %
Whirlpool	Książęcy	25 g	0 min	7 %
30 min 80°C				
Whirlpool	Zula	25 g	0 min	8.3 %
30 min 80°C				
Whirlpool	Amora Preta	25 g	0 min	9 %
30min 80°C				

Na zimno	VERMELHO	50 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	AMORA PRETA	50 g	3 dni	9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min