

Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (81.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (6.1%)	80 %	6
Ziarno	dekstrynowy	0.291 kg (5.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	10 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	EXP 2/20	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Izabella	10 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Amora Preta	15 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Exp 2/20	15 g	15 min	7.5 %
Whirlpool	Amora Preta	30 g	0 min	7.3 %
Whirlpool	Książęcy	20 g	0 min	7 %
Whirlpool	Izabella	20 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Amora Preta	45 g	3 dni	7.3 %

Na zimno	EXP 2/20	25 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Książęcy	20 g	3 dni	7 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand