

Polish IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (68.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (13.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (11%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.5 kg (6.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11.5 % |
| Whirlpool | Zombie | 50 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Vermelho | 50 g | 20 min | 9.1 % |
| Na zimno | Vermelho | 150 g | 3 dni | 9.1 % |
| Na zimno | Zombie | 150 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Omega |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 10 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl ₂ | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |