

POLISH IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	2 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.5%)	75 %	16
Ziarno	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3%)	74 %	100
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.2 kg (3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zula	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Izabella	20 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Zula	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Cascade	40 g	20 min	5.8 %

Whirlpool	Izabella	40 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Zula	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Izabella	40 g	2 dni	5.2 %
Na zimno	Zula	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzeczki do temp. 17-18°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
3 lut 2024, 23:46