

POLISH IPA NOWA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **28 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (2.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (1.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	60 g	45 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	5 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	30 g	5 min	5.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Junga	20 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwaowarski	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	sol epsom	4 g	Gotowanie	60 min