

Polish PA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Zula	5 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Izabella	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	8 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Zula	20 g	3 dni	8.3 %