

Polskie IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **44**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	4.5 kg (76.3%)	79 %	5
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	1.4 kg (23.7%)	81 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Podzielię na trzy: 5 litrów Cascade PL, 5 litrów Chinook PL, 5 litrów Sybilla
15 cze 2018, 12:15