

Polskie IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (30.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (60.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (9.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	8.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	2.6 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	---	2.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	6.2 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	6.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------------	---------------------------------------	------	-------------------	-------