

W041- Polish IPA

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **54.5**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	2.3 kg	82.8 %	15
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2.3 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.4 kg	83.5 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	40 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Izabella	25 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	0 min	2.2 %
	Lubelski	25 g	30 min	2.2 %
	Marynka	25 g	30 min	6.2 %
Na zimno	Izabella	50 g	7 dni	4.7 %
Na zimno	Marynka	50 g	7 dni	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis