

#22 Polski India Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (41.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Dodatek | Pszenica niestodowana | 1 kg (8.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (8.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik | 100 g | 10 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | --- |

Notatki

- odfermentowało do 4 BLG.
Zacierna w 68°C 1h
5 gru 2019, 20:57