

## #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