

#31 Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (95.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (4.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	100 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Izabella	50 g	2 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
WLP095	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Notatki

- chmiel na zimno poszedł do wiadra z drożdżami WLP095

1 paź 2019, 21:59