

#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