

## #37 Mikro Polish IPA

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **51**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt       | 3 kg (86%)    | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.14 kg (4%)  | 75 %       | 39  |
| Ziarno | Wheat, Flaked              | 0.35 kg (10%) | 60 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga     | 36 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Książęcy  | 60 g  | 1 min  | 7 %        |
| Whirlpool | EXP 03/20 | 110 g | 1 min  | 9 %        |
| Na zimno  | Książęcy  | 100 g | 2 dni  | 7 %        |
| Na zimno  | EXP 03/20 | 116 g | 2 dni  | 8.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Płynne | 1100 ml | Wyeast Labs  |