

#40 Polish IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25.5%)	85 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.6 kg (7.6%)	80 %	12
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy 400 EBC	0.25 kg (3.2%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	20 g	15 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Tomyski	20 g	10 min	3.3 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %

Whirlpool	Cascade PL	10 g	10 min	6.3 %
Na zimno	Tomyski	30 g	14 dni	3.3 %
Na zimno	Tomyski	30 g	5 dni	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis