

#48 Mikro Polish IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **65**
- SRM **2.4**
- 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 **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.4 kg (86%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.112 kg (4%)	75 %	39
Ziarno	Wheat, Flaked	0.28 kg (10%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	44 g	60 min	11 %
Whirlpool	Książęcy	100 g	1 min	7 %
Whirlpool	EXP 03/20	70 g	1 min	9 %
Na zimno	Książęcy	150 g	2 dni	7 %
Na zimno	EXP 03/20	110 g	2 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis