

#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**
- Wyszładzaj 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 |