

# Daj, acj ja pobruszę, a ty poczywaj - Polish Mikro IPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (94.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.4%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	7.9 %
Whirlpool	Amora Preta	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Marynka	10 g	5 min	7.9 %
Na zimno	Amora Preta	10 g	14 dni	11 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	13 %
Na zimno	Marynka	30 g	2 dni	7.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------