

Hazy IPA Polex

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (68.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany | 1 kg (13.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (5.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.5 kg (6.8%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Zula | 50 g | 10 min | 8.3 % |
| Whirlpool | lunga | 50 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Książęcy | 50 g | 10 min | 7 % |
| Na zimno | Zula | 50 g | 4 dni | 8.3 % |
| Na zimno | lunga | 50 g | 4 dni | 11 % |
| Na zimno | Książęcy | 50 g | 4 dni | 7 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------------------|-----|-------|------|-----------|
| Lallemand Lalbrew POMONA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |
|--------------------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 1 min |
| Inne | Witamina C | 2 g | Fermentacja cicha | 11 dni |
| Inne | Witamina C | 2 g | Fermentacja cicha | 5 dni |