

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