

MADE IN POLAND IPA 14 BLG # 1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **66.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt, | 4.2 kg (86.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (8.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (5.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | PUŁAWSKI | 30 g | 15 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 10 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 10 min | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 7 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |