

P.32 - Polish Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.4%)	80 %	5
Dodatek	Chleb Pszenny	1.4 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking cookie	0.3 kg (4.4%)	70 %	49
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.8%)	77 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (3.6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Zula	80 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Książęcy	80 g	20 min	7 %
Na zimno	Zula	20 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Książęcy	20 g	7 dni	7 %
Na zimno	Zula	50 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Książęcy	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Książęcy	50 g	2 dni	7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Notatki

- Książęcy i Zula po 20 g dodane do fermentacji burzliwej.
24 sty 2023, 16:49