

## [PLAN] - Polish India Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (96%)	81 %	4
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.25 kg (4%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	5 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	lunga	30 g	0 min	9.4 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
75°C hop stand - 30min				

Whirlpool	Książęcy	30 g	0 min	7 %
75°C hop stand - 30min				
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---