

POL-EX (Dawniej Ex-Pol)

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **8.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.5%)	75 %	59
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.216 kg (3.2%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.4%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (7.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (59.6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	46 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	56 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	7 dni	3.5 %

Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %
----------	-------------------	------	-------	-----

Drożdże

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