

Polako

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.86 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	5 kg (71.4%)	79 %	5
Ziarno	Słód Pilznieński Viking Malt	2 kg (28.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Puławski	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Marynka	20 g	7 dni	9 %
Na zimno	Puławski	20 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 19.04.19
22 kwi 2019, 10:00