

Polish American IPA w kociołku

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (77.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.4 kg (5.6%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.4 kg (5.6%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Carabohemian | 0.4 kg (5.6%) | 80 % | 170 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 20 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 10 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 7 % |
| Na zimno | Sybilla | 30 g | 5 dni | 3.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 0 min | 3.5 % |

Drożdze

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | gips | 4 g | Zacieranie | 60 min |