

# POLISH HOPS IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.31 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	25 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	20 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	7 dni	9 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	7 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

## Notatki

- KLEIKOWANIE  
30 mar 2024, 19:32