

Polish IPA #1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **45**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (74.1%)	82 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.25 kg (3.7%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.3 %
Na zimno	Fuggles	30 g	7 dni	4.3 %
Gotowanie	Loral	14 g	20 min	23.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale