

Polish IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	64 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	50 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	7 dni	4 %
Na zimno	Marynka	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Sybilla	50 g	7 dni	3.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Przerwa białkowa - 52 st. C, 10min
 - Przerwa maltozowa - skipped
 - Przerwa dekstrynująca - 73 st. C -> 66 st. C, 45min
- 17 cze 2017, 23:09