

Polish IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **58**
- SRM **6.9**

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 brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	10 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	25 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	25 g	14 dni	8.7 %
Na zimno	Lomik	25 g	14 dni	4.6 %
Na zimno	Puławski	25 g	14 dni	6.9 %
Na zimno	Perle	25 g	14 dni	7.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Pod rozważę 1/2 paczki drożdży z AIPA
16 wrz 2019, 11:03