

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 brzezki **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