

Polish IPA #3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (77.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (4.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	65 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Aromat Peta	200 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450	Ale	Gęstwa	200 ml	---