

Polish IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2.1 kg (35%) | 79 % | 6.25 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.7 kg (28.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 80.7 % | 3.4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (13.3%) | 87 % | 2 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (6.7%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 30 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g | 3 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Marynka | 14 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | lunga | 10 g | 0 min | 11.6 % |
| Na zimno | Marynka | 71 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 13 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |