

Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 2 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (7.7%) | 95 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 35 g | 20 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | AMORA PRETA | 25 g | 7 min | 9 % |
| Whirlpool | Książęcy | 25 g | 0 min | 7 % |
| 30 min 80°C | | | | |
| Whirlpool | Zula | 25 g | 0 min | 8.3 % |
| 30 min 80°C | | | | |
| Whirlpool | Amora Preta | 25 g | 0 min | 9 % |
| 30min 80°C | | | | |

| | | | | |
|----------|-------------|------|-------|-------|
| Na zimno | VERMELHO | 50 g | 3 dni | 8.1 % |
| Na zimno | Książęcy | 50 g | 3 dni | 7 % |
| Na zimno | AMORA PRETA | 50 g | 3 dni | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc t | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 0 min |