

Polish IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (68.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11%)	80 %	2
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (6.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Zombie	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	20 min	9.1 %
Na zimno	Vermelho	150 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Zombie	150 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min