

## Polish IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus PK	30 g	30 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus PK	10 g	5 min	15.2 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Vermelho	100 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- Woda Ro:kran 1:1  
zacieranie 22L - gips 2 gr, kwas mlekowy 2.5 ml  
wysładzanie 9.5L kwas mlekowy 3 ml

27 wrz 2023, 18:36