

## Polish\_PA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1469 West Yorkshire Ale	Ale	Gęstwa	90 ml	wyeast