

POLSKA DOUBLE IPA 17 BLG # 84

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **79**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (87.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.22 kg (3.3%)	78 %	4
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia PH	50 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Zibi PH	25 g	15 min	10.3 %
Gotowanie	EXP 2/20 PH	25 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	Izabella PH	25 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	EXPF 3/20 PH	25 g	15 min	9 %
Na zimno	Książęcy	70 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól Epsom	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	80 min