

## Polska IPA 2

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (60.3%)	81 %	2.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (27.4%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (8.2%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (4.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	3 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	1 min	9.9 %
Whirlpool	Zula	200 g	0 min	9.9 %
Whirlpool	lunga	75 g	0 min	10 %
Na zimno	Zula	140 g	3 dni	9.9 %

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min