

Polska IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	25 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	4 %
Na zimno	Marynka	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Gotowanie 40 min.
14 sty 2021, 19:01