

# Polska IPA eksperymentalna

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Barke® monachijski 17-22 EBC Weyermann	5 kg (79.4%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (15.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	55 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	PolishHops (EXP 3/20) 7.5% AA	75 g	0 min	7.5 %
Chmiel o intensywnym zapachu owoców tropikalnych (mango, liczi, ananas) z nutą żywicy.				
Aromat (koniec gotowania)	PolishHops (EXP 2/20) 9.3% AA	75 g	0 min	9.3 %
Aromat cytrusów, cytryny, bergamotki, mandarynki, ananasa, gruszki, agrestu i białej porzeczki				
Na zimno	PolishHops (EXP 3/20) 7.5% AA	70.01 g	5 dni	7.5 %

Na zimno	PolishHops (EXP 2/20) 9.3% AA	70.01 g	5 dni	9.3 %
----------	-------------------------------	---------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.68 g	Fermentis