

Polska IPA V.2.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **11.2**
- Styl **American 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (36.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.1%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Na zimno	lunga	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sybilla	25 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	145 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min