

# Polska IPA z dodatkiem Sybilli z własnej uprawy

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (80%)	79 %	14
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	25 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	31 g	5 min	3.5 %
Mokra szyszka z własnej plantacji Faktyczna ilość dodanej szyszki jest x6 większa tj ok 186 g				
Whirlpool	Sybilla	31 g	15 min	3.5 %
Mokra szyszka z własnej plantacji Faktyczna ilość dodanej szyszki jest x6 większa tj ok 186 g				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min