

# Polska Złota jesień - Triple NE IPA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **52**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	5 kg (54.3%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (10.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (17.4%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.6 kg (17.4%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.9 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	12.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Centennial	150 g	3 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast