

Polski IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **6.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	11 %
Whirlpool	Marynka	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Na zimno	Marynka	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	3 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	25 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	lunga	27 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

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