

Polskie IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **44**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Pale Ale Zero | 4.5 kg (76.3%) | 79 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Pszczeniczny | 1.4 kg (23.7%) | 81 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |
| Na zimno | Cascade PL | 50 g | 3 dni | 5.2 % |
| Na zimno | Chinook PL | 50 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 3 dni | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |

Notatki

- Podzielę na trzy: 5 litrów Cascade PL, 5 litrów Chinook PL, 5 litrów Sybilla
15 cze 2018, 12:15