

# Puławski IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **670 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **670 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (93.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.318 kg (6.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Puławski	50 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Puławski	50 g	3 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

## Notatki

- Zacieranie całonocne 23:00- 10:00.  
*21 sty 2017, 10:36*