

Polish IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (85.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.5%) | 78 % | 4 |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes | 0.8 kg (11.3%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 30 g | 10 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 30 g | 5 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 30 g | 1 min | 8.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amora Preta | 30 g | 0 min | 8.4 % |
| Na zimno | Amora Preta | 80 g | 4 dni | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |