

Polish IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Zula	20 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Izabella	30 g	5 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	40 g	1 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	9.2 %
Na zimno	Zula	40 g	4 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa Funktown	Ale	Gęstwa	100 ml	---