

## polish mikro IPA

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (62.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (31.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | dekstrynowy         | 0.2 kg (6.3%) | 80 %       | 15  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zombi | 5 g   | 60 min | 9.8 %      |
| Whirlpool | zombi | 50 g  | 20 min | 9.8 %      |
| Na zimno  | zombi | 100 g | 2 dni  | 9.8 %      |