

Polish wcipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (9.7%)	60 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (9.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	25 g	10 min	7 %
Na zimno	Książęcy	50 g	2 dni	7 %
Na zimno	Rody hodowlane	50 g	2 dni	9.3 %