

Polskie IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	35 g	5 min	9.4 %
Whirlpool	Sybilla	34.09 g	60 min	3.5 %
Na zimno	Marynka	34.09 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sybilla	34.09 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	7.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-------	-----------