

## Pucek Polish IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Bruntal    | 2.25 kg (53.6%) | 81 %       | 27  |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal | 1.7 kg (40.5%)  | 82 %       | 40  |
| Ziarno          | Caramunich I                      | 0.25 kg (6%)    | 50 %       | 90  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 15 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | lunga   | 15 g  | 15 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g  | 15 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | lunga   | 15 g  | 0 min  | 12.9 %     |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g  | 0 min  | 7.8 %      |
| Na zimno  | lunga   | 30 g  | 7 dni  | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Zioło | Trawa cytrynowa | 10 g  | Gotowanie | 5 min |