

## #1 Polish IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.2 kg (86.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7.8 %