

## #65 Polska IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **105**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.46 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	3.125 kg (34.2%)	82 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (43.8%)	79 %	10
Ziarno	Malteurop Wheat	1 kg (11%)	86.8 %	5
Cukier	cukier	1 kg (11%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	4 dni	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis