

# Grodziskie Polish IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **42**
- SRM **5.6**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (14.3%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (14.3%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	11 %
Gotowanie	Perle	25 g	40 min	7 %
Gotowanie	Lomik	25 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Puławski	25 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	25 g	0 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	0 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile