

Made in POLAND IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.2 kg (86.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	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	8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Chinook	30 g	10 dni	13 %
Na zimno	Cascade	50 g	10 dni	6 %