

## Micro Polish IPA

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **39**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	karmelowy 100 viking malt	0.1 kg (3.7%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3.7%)	70 %	49
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (92.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	10 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Zula	10 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Oktawia	10 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------