

## PL IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **7.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	4 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar