

# PolIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **7.1**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (58.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.7 kg (10.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.3 kg (4.4%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.3 kg (19.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński           | 0.5 kg (7.4%)  | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Sybilla           | 30 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla           | 20 g  | 30 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Puławski          | 10 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Puławski          | 20 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Sybilla           | 10 g  | 5 min  | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |