

POLISH IPA #13

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	5 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Zula	15 g	5 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile