

## Polish IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (85.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.5%)	78 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.8 kg (11.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amora Preta	30 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Amora Preta	30 g	5 min	8.4 %
Gotowanie	Amora Preta	30 g	1 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	30 g	0 min	8.4 %
Na zimno	Amora Preta	80 g	4 dni	8.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile