

## polish Ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Przenica	0.5 kg (8.3%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (33.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	8.4 %
Gotowanie	lunga	30 g	8 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lunga	30 g	2 min	8.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Notatki

- Słody wrzucamy w 58 stopniach pierwsza przerwa w 62st,na 20min druga przerwa w 72st.na 40min.Wygrzew w 78 10min  
7 paź 2019, 09:57