

## Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (78.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	5 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	1 min	6 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	45 min	6 %
Na zimno	Marynka	100 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis