

## Polish IPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **7.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (79.4%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	60 g	4 dni	7.1 %