

## Polish IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **80**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 6 kg (92.3%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum            | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Sybilla           | 30 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla           | 30 g  | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka           | 30 g  | 10 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |