

## Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (80.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.2%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.05 kg (1.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.08 kg (2.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	10.9 %
Whirlpool	lunga	30 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis