

## Polish IPA

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice 4-7 EBC	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	60 g	10 min	7 %
Whirlpool	Zula	40 g	20 min	7 %
Whirlpool	Izabella	60 g	20 min	5 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	7 %
Na zimno	Izabella	40 g	3 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale