

Polish IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	60 g	1 min	3.5 %
Na zimno	Marynka	60 g	---	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	60 g	---	4 %
Na zimno	Sybilla	60 g	---	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---