

## Polish IPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (10.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	20 min	5.5 %
Whirlpool	lunga	40 g	20 min	5.5 %
Na zimno	lunga	100 g	3 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale