

## Polish IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **89.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **47.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **89.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	20 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (4.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	100 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	100 g	5 min	4.4 %
Gotowanie	Izabella	50 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	90 g	3 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	1 min	17.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------