

Polish IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **79**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.57 kg (90.9%)	80 %	5
Cukier	cukier	0.25 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.21 kg (4.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	34 g	60 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Whirlpool	amora preta	50 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis