

Polish ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9 kg (88.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (9.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 100 g | 5 min | 4 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 100 g | 10 min | 4 % |