

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 brzeczki **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 %