

## Polish Micro IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Zula	70 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---