

## Polish Red IPA (PRIPA)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (7.4%)	81 %	53
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.2 kg (7.4%)	79 %	130
Ziarno	cookie burszynowy	0.5 kg (18.5%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXPF-3/20	25 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	EXPF-3/20	25 g	5 min	6.9 %
Gotowanie	EXPF-3/20	25 g	1 min	6.9 %
Na zimno	EXPF-3/20	25 g	2 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	GIPS PIWOWARSKI	2 g	Zacieranie	60 min