

## Polish Ulep IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **5.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (50.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.9%)	85 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.9 kg (13.4%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis