

## polo

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	4.1 kg (92.1%)	80 %	6.5
Ziarno	karmelowy jasny	0.35 kg (7.9%)	80 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar