

## Polska BIPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **30**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Finest Pale Ale Maris Otter (Simpsons)	3 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Torrefied Wheat - Pszenica Prażona (Simpsons)	0.4 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień Palony (Simpsons)	0.2 kg (5.6%)	80 %	1500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Pałacowy	30 g	15 min	5 %
Whirlpool	Vermelho	30 g	15 min	8 %
Na zimno	Pałacowy	50 g	5 dni	5 %
Na zimno	Vermelho	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	Izabella	50 g	5 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis