

Polska IPA

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4.6 kg (79.3%) | 81 % | 3.8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (10.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (6.9%) | 80 % | 13.5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (3.4%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|---------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Sybilla | 50 g | 50 min | 3.5 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 15 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 10 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 5 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 1 min | 3.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 5 dni | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.9 g | Fermentis |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |