

## 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