

Polska IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Lager | 6 kg (85.7%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Malteurop Wheat | 1 kg (14.3%) | 86.8 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 0 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 100 g | 4 dni | 4 % |