

Polska IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (78.1%) | 81 % | 3.8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (9.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (6.3%) | 80 % | 13.5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.4 kg (6.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|---------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Sybilla | 50 g | 50 min | 6.9 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 15 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 10 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 5 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 1 min | 6.9 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 5 dni | 6.9 % |

Drożdże

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