

Polska IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (60.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	5 min	8 %
Na zimno	Oktawia	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Puławski	50 g	3 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	23 g	---