

polska ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **53**
- SRM **14**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	2 kg (32.3%)	75 %	60
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) szyszka	50 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski) szyszka	50 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Gęstwa	100 ml	---