

Polska IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **87 L**
- Całkowita objętość zacieru **116 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **87 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **93.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **151.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 20 kg (69%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 5 kg (17.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 50 | 4 kg (13.8%) | 75 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 150 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Oktawia | 100 g | 60 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lunga | 100 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us05 | Ale | Suche | 69 g | Safale |