

## Polska IPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 4 kg (61.5%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (30.8%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (7.7%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga             | 30 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Sybilla           | 40 g  | 5 min  | 3.5 %      |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 0 min  | 4 %        |
| Na zimno  | lunga             | 50 g  | 6 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | ---          |