

## Polska ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **12.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Sybilla	9 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	10 min	5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	7.5 g	7 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	7.5 g	7 dni	6.9 %
Na zimno	Marynka	7.5 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min