

Polska IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (5.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	55 min	12.6 %
Gotowanie	lunga	10 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Izabella	30 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

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