

## Polska IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Crisp	0.5 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Malt Karmel 150	0.15 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Sybilla PL	15 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Lubelski PL	25 g	10 min	5 %
Na zimno	Marynka PL	25 g	7 dni	8 %
Na zimno	Sybilla PL	15 g	7 dni	6.9 %
Na zimno	Lubelski PL	25 g	7 dni	5 %
Gotowanie	Chinook PL	15 g	30 min	6.2 %
Na zimno	Chinook PL	15 g	7 dni	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---