

Polska IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (25%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 50 | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 30 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | lunga | 70 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Oktawia | 30 g | 3 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| Us05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |