

## Polskie IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **85**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt	2.06 kg (68.8%)	81 %	---
Cukier	cukier	0.75 kg (25%)	100 %	---
Cukier	cukier	0.186 kg (6.2%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	15 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	10 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	25 g	90 min	10.5 %
Whirlpool	Izabella	35 g	90 min	5.1 %
Whirlpool	Puławski	10 g	90 min	4.3 %