

## Polskie IPA - marxam

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (86.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.8%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Zacieranie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Zacieranie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Zacieranie	Oktawia	10 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5760 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	5760 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5760 min	10 %

### Drożdże

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