

## Polskie IPA (PK)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **13.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Ekstrakt Pale Ale	3.4 kg (85%)	80 %	40
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (5%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (5%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	7.6 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	0 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Marynka	40 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	40 g	3 dni	4.6 %

### Drożdże

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