

## Polskie IPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (86.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	0 min	5 %