

## Pucek Polish IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	2.25 kg (53.6%)	81 %	27
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	1.7 kg (40.5%)	82 %	40
Ziarno	Caramunich I	0.25 kg (6%)	50 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	15 g	0 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	0 min	7.8 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	12.9 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min