

Stanisław Bąk - Polish Ipa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **51**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Durst Malz | 2 kg (44.4%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (44.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karamalz 30 Durst Malz | 0.5 kg (11.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g | 2 min | 10 % |
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 30 min | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |