

# Twój Browar Made in Poland IPA 14° BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **57**
- SRM **5.3**
- Styl **English 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 **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.25 kg (86.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (5.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	37 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Cascade	62 g	10 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	37 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	62 g	7 dni	6 %
Na zimno	Chinook	37 g	7 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis