

## IPA#3 Amora Preta & Marynka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **8.5**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (94.4%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.2 kg (5.6%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	15 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	45 g	2 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	2 min	7.7 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	2 dni	9.8 %

### Drożdże

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