

IPka Pawła

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (55.6%)	80 %	8
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny jasny	1.2 kg (44.4%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	3 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	37 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	37 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	37 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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