

Well-hopped IPA v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **95**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **47 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (74.6%)	80 %	35
Cukier	Glukoza	1.16 kg (25.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	47 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	47 min	11.9 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	47 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	32 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	32 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	32 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	32 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	11.9 %

Drożdże

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