

## 2# IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **10.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (66.7%)	80 %	45
Cukier	Cukier	1.5 kg (33.3%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Nugget	15 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis