

## 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    |