

#22 Międzynarodowa IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **87**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 69 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Galaxy AUS 2018 | 25 g | 30 min | 14.2 % |
| Na zimno | Galaxy AUS 2018 | 25 g | 5 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria DE | 100 g | 5 dni | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |