

#26 IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.6 kg (86.1%) | 80 % | 35 |
| Cukier | cukier | 0.25 kg (6%) | 100 % | --- |
| Ziarno | red active | 0.33 kg (7.9%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 6 g | 20 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 20 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 11.7 % |
| Na zimno | Centennial | 15 g | 7 dni | 11.7 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 3 dni | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | własne |