

## #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 brzeczki **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