

# American IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (100%) | 80 %       | 35  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|---------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum   | 7.51 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g    | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 5 g     | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic   | 14.99 g | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 14.99 g | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 14.99 g | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis    |