

# American IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (89.5%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (10.5%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---