

# American IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (81%)	90 %	16
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.8 kg (19%)	95 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	55 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis