

American IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann - Acidulated Malt	5 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis