

# American IPA

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **17.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Profimator jasny	5.1 kg (100%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %

## Drożdże

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