

ameripa #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (66.7%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	21 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	12 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis