

## Bipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM **49.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (36.2%)	80 %	650
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1 kg (21.3%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (36.2%)	80 %	60
Cukier	Cukier	0.3 kg (6.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Po wszystkim spadło do 4.5blg, 5.7%  
5 sty 2025, 18:45