

Cross Lake IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	2.72 kg (85.7%)	78 %	4
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.45 kg (14.3%)	95 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28.35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	28.35 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	28.35 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	28.35 g	Fermentis