

## czIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **78**
- SRM **17.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	68 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	68 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	68 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	8.7 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min