

## EXTRA NEIPA 10L

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (81%)	80 %	30
Cukier	Brown Sugar, Light	0.4 kg (19%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	4.6 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	1 g	Gotowanie	0 min