

## Gozdawa Australian IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cukier	1 kg (22.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	GOZDAWA	1.7 kg (38.6%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	GOZDAWA	1.7 kg (38.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Warrior	50 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Warrior	30 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
PAY7	Ale	Suche	10 g	---