

## Gratisowe - MYO IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **97**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	nachmielony ekstrakt słodowy	4 kg (93%)	99 %	30
Suchy ekstrakt	Bruntal	0.3 kg (7%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Apollo	60 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	23 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Apollo	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	8.7 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Testowo 5 litrów nagazowane świeżo wyciśniętym, zagotowanym sokiem z grejpfruta (400ml soku / 5l piwa). Pozostałe 16 litrów - glukoza (2,3)  
*7 gru 2018, 21:13*