

## Icelandic non-sugar 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **75**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pale ale	3.5 kg (67.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (32.7%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis