

# IPA 1

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **47**
- SRM **9.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2 kg (74.1%)	81 %	26
Cukier	cukier	0.7 kg (25.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	7.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	5 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	5 g	4 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis