

IPA 1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **10.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (48.2%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (48.2%)	80 %	35
Cukier	Glukoza piwowarska	0.13 kg (3.7%)	81 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

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