

# IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17.9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	9 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	5.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	5.9 %
Gotowanie	Warrior	5 g	5 min	17.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	200 ml	salfager