

# IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.6 kg (64.8%)	80 %	0
Cukier	cukier	2 kg (28.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7%)	--- %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	2 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	100 g	2 min	6 %
Gotowanie	Marynka	100 g	40 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kaffir	50 g	Gotowanie	1 min