

## IPA 16 Blg

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **13.1**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilżeński 10%)	3.4 kg (66.7%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%)	1.7 kg (33.3%)	80 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal DE	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	First Gold GB	30 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Bouclier FR	30 g	10 min	3.6 %
Whirlpool	Opal DE	10 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	First Gold GB	10 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Bouclier FR	10 g	0 min	3.6 %
Na zimno	First Gold GB	10 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Bouclier FR	20 g	3 dni	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	FERMENTIS