

## IPA 17

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME)<br>- Amber | 1.7 kg (33.3%) | 78 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME)<br>- Pale  | 3.4 kg (66.7%) | 78 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit     | 30 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Willamette | 15 g  | 0 min  | 5 %        |
| Gotowanie | Equinox    | 15 g  | 0 min  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Willamette | 20 g  | 3 dni  | 5 %        |
| Na zimno  | Equinox    | 20 g  | 3 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

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