

## 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) - Amber	1.7 kg (33.3%)	78 %	26
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - 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