

# IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **11.8**
- Styl **American 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 brzożki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal          | 1.7 kg (33.3%) | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal          | 1.7 kg (33.3%) | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (33.3%) | 80 %       | 35  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 30 g  | 25 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g  | 5 min  | 13 %       |
| Whirlpool                 | Cascade | 25 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno                  | Citra   | 60 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Cascade | 25 g  | 3 dni  | 6 %        |

## Drożdże

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