

ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 2.4 kg (45.3%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.2 kg (22.6%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | pilznerski ekstrakt słodowy | 1.7 kg (32.1%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Citra | 0 g | 15 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 10 g | 15 min | 11 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g | 15 min | 15.6 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 15 g | 5 min | 15.6 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g | 5 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 5 min | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 1 g | Fermentis |