

## IPA#2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal          | 3.4 kg (66.7%) | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (33.3%) | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial | 20 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra      | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g  | 10 min | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech  | 7 g   | Gotowanie | 10 min |