

ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **105**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (94.4%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (5.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	3 min	8.4 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %

Drożdże

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