

## IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **73**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.35 kg (77.1%)	84 %	35
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.2 kg (11.4%)	99 %	9
Cukier	Glukoza	0.2 kg (11.4%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	9.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	10 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis