

Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 4.7 kg (90.4%) | 81 % | 26 |
| Cukier | Cukru biały | 0.5 kg (9.6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 50 g | 5 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |