

IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	12.5 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12.5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	12.5 g	5 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis