

## ipa

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **40**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	90 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
uniwersalne ale	Ale	Suche	100 g	---