

IPA 7

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **58**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (77.3%) | 81 % | 26 |
| Suchy ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy | 1 kg (22.7%) | 99 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 30 min | 5.5 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 2 dni | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 50 g | 10 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Magnum | 40 g | 30 min | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-091 Hornindale Kveik | Ale | Płynne | 150 ml | Omega Yeast |