

## 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 brzezki **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