

IPA 8

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **10.1**
- 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 pszeniczny | 3.4 kg (77.3%) | 80 % | 36 |
| Suchy ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy | 1 kg (22.7%) | 99 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 30 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g | 5 min | 11 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 5 min | 14 % |
| Whirlpool | Equinox | 30 g | 15 min | 14 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 30 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 30 g | 15 min | 11 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |