

## 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 brzożki **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