

## IPA na magnumie

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **10.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (100%) | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum            | 5 g   | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL        | 10 g  | 25 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 0 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 7 g   | Fermentis    |