

## IPA Piotr 4

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	50 g	1 min	5.2 %
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	14 %
Na zimno	Hallertau Tradition	50 g	2 dni	5.2 %
Na zimno	Equinox	70 g	2 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---