

## IPA Sebastiana02

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **50**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.5 kg (90.9%)	80 %	36
Cukier	Glukoza	0.35 kg (9.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---