

## IPA v1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	1 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	1 min	14.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---