

## IPA warka nr 37

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **16.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	3.4 kg (66.7%)	78 %	35
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (33.3%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	22 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- ok. 15,5 blg do 5blg. 80g cukru  
14 sty 2017, 15:33