

IPAmiętaj

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **71**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.2 kg (25%)	78 %	22
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.6 kg (75%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

Drożdże

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