

## IPowate

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM ---
- 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 brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	pale ale	1.7 kg (42.5%)	98 %	---
Płynny ekstrakt	pilzenski	2.3 kg (57.5%)	98 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Summit	10 g	0 min	17 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Summit	40 g	3 dni	17 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Australian Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	---