

# Krzyżtopór IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (66.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	0.85 kg (33.3%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM