

L-IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (50%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	izabella	50 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	40 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Llmonka	500 g	Fermentacja burzliwa	9 dni