

## M Ipa #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | polding | 3.4 kg (82.9%) | 78 %       | 16  |
| Cukier          | cukier  | 0.7 kg (17.1%) | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mandarina Bavaria | 10 g  | 45 min | 9.1 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic            | 10 g  | 45 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Mandarina Bavaria | 10 g  | 15 min | 9.1 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic            | 20 g  | 15 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Citra             | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra             | 33 g  | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 10 g  | 5 min  | 9.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |