

## 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