

M Ipa #2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.7**

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 brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | polding | 3.43 kg (87.3%) | 78 % | 16 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (12.7%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 20 min | 6.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 35 g | 5 min | 6.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 48 g | 5 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |