

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 brzezki **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