

## Marakuja IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **54**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.7 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %