

Peck IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.7 kg (88.1%)	81 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (11.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	5 g	40 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	40 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis