

## pipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5**
- 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	ekstrakt słodowy jasny gozdawa	3.4 kg (100%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min