

## Piwo 48

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Amber Malt	4 kg (100%)	78.3 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	15.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	15.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Gęstwa Gozdawa W 35				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	95.5 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---