

Pomysł na IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **68**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale (Strzegom) | 2 kg (100%) | 79 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 5 g | 50 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 0 min | 4 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Chinook | 10 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 20 g | 3 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 3.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 1.5 g | Gotowanie | 15 min |