

# PszeIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **77**
- SRM **11**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.3 kg (52.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2.1 kg (47.7%)	80 %	36

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sabro	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	15 min	15 %
Na zimno	Sabro	30 g	10 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand