

Repuś IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **70**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (94.4%)	80 %	35
Dodatek	Glukoza	0.2 kg (5.6%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	15 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

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