

## Rugby IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **57**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (47.2%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (47.2%)	81 %	26
Cukier	glukoza	0.2 kg (5.6%)	90 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	30 g	50 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Motueka	20 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis