

## SHPPA Izabella

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 0.85 kg (100%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Izabella | 10 g  | 30 min | 6.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 20 g  | 0 min  | 6.8 %      |
| Na zimno                  | Izabella | 20 g  | 3 dni  | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Lutra | Ale | Suche | 10 g  | ---          |