

# Single Hop IPA

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **29.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt	4.7 kg (94%)	80 %	70
Cukier	Cukier	0.3 kg (6%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	0 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis