

## #Sowa 23 - Puszek Czwarty / IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **139**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	70 %	20
Cukier	Cukier brązowy	0.26 kg (6.7%)	70 %	35
Cukier	Glukoza	0.24 kg (6.2%)	70 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Admiral	50 g	30 min	14.3 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Temperatura, temperatura i jeszcze raz temperatura...  
7 gru 2020, 13:13