

test IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **47**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	80 %	45
Cukier	Glukoza	0.4 kg (19%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Sybilla	25 g	7 dni	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	4 %
Na zimno	Marynka	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min