

# Wuj-wie-co IPA #1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **13.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	55 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- Rozlew 13 V  
22,5l - 115g glukozy  
4 blg końcowa

~120zl  
17 maj 2017, 00:06