

## Zandka HIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **13.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.2 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade_PL	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade_PL	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade_PL	20 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Cascade_PL	40 g	6 dni	4.5 %
Na zimno	Citra	40 g	6 dni	14.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	safalee