Zwykła Ipka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg *(90.9%)*	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(9.1%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	1 min	12 %

Drożdże

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