

# IPKA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **24.3**
- 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**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 3 kg (60%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Cara Body 8 EBC         | 1 kg (20%) | 82 %       | 8   |
| Ziarno | Red Crystal 350-450 EBC | 1 kg (20%) | --- %      | 400 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Idaho 7 | 20 g  | 30 min | 12.7 %     |
| Gotowanie                 | Moutere | 20 g  | 15 min | 14.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula    | 20 g  | 0 min  | 8.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|---------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Herbata | 50 g  | Fermentacja burzliwa | 7 dni |