

# ipka

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 5 kg (85.5%)    | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils  | 0.85 kg (14.5%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa  | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|------------------|--------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Mosaic | 10 g  | 120 min | 12 %       |
| Whirlpool        | Mosaic | 20 g  | 40 min  | 12 %       |
| Whirlpool        | Simcoe | 30 g  | 40 min  | 13.2 %     |