

# IPKA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **75**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **55 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	2 kg (76.9%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (19.2%)	--- %	3
Ziarno	Biscuit	0.1 kg (3.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	1 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	1 min	8.9 %
Whirlpool	Lemon Drop	20 g	1 min	4.6 %
Whirlpool	Kohatu	20 g	1 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale