Ipka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **128**
- SRM **22.4**
- Styl **Imperial 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	3 kg *(60%)*	73 %	120
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg *(20%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg *(20%)*	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra zamiennik galaxy	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra zamiennik galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Culumbus	10 g	10 min	16 %
Gotowanie	Culumbus	20 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic zamiennik galaxy	30 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Zacieranie	45 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.