

## ipka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.24 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (31.7%)	81 %	7
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Moutere	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Moutere	15 g	12 min	15.3 %
Gotowanie	Idaho 7	30 g	12 min	12.3 %
Gotowanie	citra	30 g	12 min	12.9 %
Whirlpool	Moutere	20 g	1 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12.9 %
Whirlpool	Idaho 7	20 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	citra	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	3 dni	12.7 %