

# IPKA

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **88**
- SRM **8.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (31.6%)	85 %	7
Ziarno	soufflet pale ale	5 kg (52.6%)	81 %	7
Ziarno	Carared	0.5 kg (5.3%)	75 %	39
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	15 ml	FM