

## IPka

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **80**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (12.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	1 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	1 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Eureka!	20 g	4 dni	18 %