

ipka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (12.5%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (12.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 5 kg (62.5%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (6.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.5 kg (6.3%) | 50 % | 2 |