

## 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   |