

## Ipka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **81 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **81C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (74%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	30 g	5 min	7.4 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile