

IPka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **105**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.3 %