

# IPKA

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.3 kg (92%)	80 %	7
Ziarno	Cookies	0.2 kg (8%)	15 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	8 g	40 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Ale	Gęstwa	500 ml	---