

Ipka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **81**
- SRM **4.5**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	2 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	45 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	45 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	45 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	50 ml	lazarus