

IPkA light

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (60.6%)	83 %	2.5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.3 kg (39.4%)	81 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	BRU-1	40 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091 Hornidal Kveik	Ale	Płynne	150 ml	OMEGA