

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 |