

## ipka

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **135 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **144.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **173.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **117 L**
- Całkowita objętość zacieru **156 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	31.5 kg (80.8%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	4.5 kg (11.5%)	63 %	10
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (7.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	150 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	240 g	45 min	6 %
Gotowanie	Chinook	240 g	60 min	13 %
Na zimno	Citra	100 g	---	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	---	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	140 g	---