

# ipkka

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (30.8%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.4%)	80 %	4