

## K eipa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (26.7%)	79 %	22