

## mikro ipka xxx

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **49**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (31.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (22.7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	15 g	60 min	13.6 %
Whirlpool	Strata	10 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	5 min	10.7 %
Na zimno	Strata	25 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	4 dni	10.7 %