

## Nowa Ipka

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **7.1**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (53.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2.5 kg (38.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	125 g	5 min	13.2 %