

#12

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.4%)	75 %	60
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.25 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %
Whirlpool	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Na zimno	Fuggles	30 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	4 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	---