angielska ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **12.1**
- 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 brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg *(66.2%)*	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg *(7.4%)*	70 %	160
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg *(11.8%)*	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg *(14.7%)*	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	30 g	55 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	55 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	10 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Kent Goldings	60 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis