

## Angielska IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **6.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Soufflet Pale Ale | 5 kg (85.5%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski       | 0.5 kg (8.5%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy 50      | 0.25 kg (4.3%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Biscuit Malt      | 0.1 kg (1.7%)  | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum             | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie        | East Kent Goldings | 50 g  | 15 min | 5.4 %      |
| Whirlpool        | East Kent Goldings | 20 g  | 10 min | 5.4 %      |
| Gotowanie        | East Kent Goldings | 30 g  | 5 min  | 5.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |