

Angielskie IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **5.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.1 kg (79.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	31.25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Marynka	37.5 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.38 g	Safale

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mech irlandzki	6.25 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowski	10 g	Zacieranie	60 min