

czy to piwo?

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **93**
- SRM **9.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting pilsen	3.8 kg (75.2%)	80.5 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (7.9%)	73 %	80
Ziarno	red ale viking malt	0.4 kg (7.9%)	75 %	70
Ziarno	Żytni	0.45 kg (8.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	54 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	bramling cross	50 g	2 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	2 min	4.5 %
Whirlpool	bramling cross	50 g	30 min	5.8 %
Whirlpool	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	zula	10 g	60 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	5 g	Zacieranie	60 min