

## EIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **9.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (69%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | golden ale strzegom  | 1 kg (23%)     | 80 %       | 9   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.25 kg (5.7%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.1 kg (2.3%)  | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger         | 30 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Challenger         | 10 g  | 45 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Na zimno  | East Kent Goldings | 50 g  | 3 dni  | 4.5 %      |
| Na zimno  | Challenger         | 10 g  | 3 dni  | 5.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 75 ml | Fermentum Mobile |