

English IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **6.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Willamette	30 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale S-04	Lager	Suche	11 g	---