

English India Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **-11.1 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (92.6%)	79 %	6
Ziarno	Carared	0.4 kg (7.4%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	0 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min