

ENGLISH IPA #24

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **11.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pale Ale	5 kg (90.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Chateau - Crystal	0.3 kg (5.4%)	78 %	150
Ziarno	Bruntal - Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	83 %	4.5
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.04 kg (0.7%)	77 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	12 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	7 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	17 g	7 min	14.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	7 min	5.8 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	5 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	170 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min