

English IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **12.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (4%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Marynka	30 g	7 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	8 g	Gotowanie	60 min