

English IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **5.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **72.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **58.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **77.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13.5 kg (87.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (6.5%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	200 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	100 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis