

English IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM **13**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.3 kg (82.5%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (10%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Challenger	30 g	20 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	0 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Challenger	35 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO ₄	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Whirlfloc-T	1.25 g	Gotowanie	10 min