

English IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **11.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3%)	80 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.01 kg (0.3%)	60 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	1 min	4.7 %
Gotowanie	Iunga	10 g	58 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	3 g	Zacieranie	70 min