

## English IPA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **13.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp          | 4 kg (90.7%)   | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.23 kg (5.2%) | 74 %       | 158 |
| Ziarno | Crisp - Dark Crystal       | 0.18 kg (4.1%) | 71 %       | 420 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga 2020         | 35 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 10 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles            | 30 g  | 1 min  | 4.5 %      |