

## English IPA 65 z resztek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **67 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **52.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 13.5 kg (86%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.25 kg (1.6%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy        | 1 kg (6.4%)    | 70 %       | 49  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony          | 0.25 kg (1.6%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.25 kg (1.6%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.45 kg (2.9%) | 79 %       | 22  |

### 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    |