

ENGLISH IPA (EKG SINGLE HOP)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **10.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.8 kg (77.8%)	80 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	0.25 kg (6.9%)	80 %	22
Ziarno	Castle Malting Crystal	0.25 kg (6.9%)	75 %	150
Ziarno	Castle Malting Biscuit	0.15 kg (4.2%)	79 %	50
Cukier	Diamant Cukier trzcinowy nierafinowany	0.15 kg (4.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	6.3 %
Whirlpool	East Kent Goldings	10 g	30 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------