

english ipa

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **13.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (26.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.7%)	70 %	333
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.15 kg (4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	SyBILLA	10 g	60 min	5.9 %
Na zimno	Kent Goldings	15 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Fuggles	15 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale