

## IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **6.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 6 kg (96%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Crystal | 0.25 kg (4%) | 72.8 %     | 160 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia          | Chinnok            | 10 g  | 100 min | 11.1 %     |
| Gotowanie                 | Chinook            | 40 g  | 60 min  | 11.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles            | 16 g  | 5 min   | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 33 g  | 5 min   | 5.4 %      |
| Whirlpool                 | Fuggles            | 16 g  | 30 min  | 1 %        |
| Whirlpool                 | East Kent Goldings | 33 g  | 30 min  | 1 %        |
| Na zimno                  | Fuggles            | 16 g  | 5 dni   | 5.2 %      |
| Na zimno                  | East Kent Goldings | 33 g  | 5 dni   | 5.4 %      |