

Milord EPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **15.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (77.1%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7%)	75 %	50
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Carared	0.25 kg (3.5%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.25 kg (3.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	6.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile