

UKIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (94.1%)	85 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.9%)	73 %	179
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (2.9%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	22 g	60 min	11 %
Gotowanie	Admiral	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Pilgrim	15 g	5 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Admiral	10 g	1 min	14.3 %
Gotowanie	Pilgrim	10 g	1 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	1 min	5.1 %
Na zimno	EKG admiral i Pilgrim	75 g	2 dni	1 %