

Warka #4 English IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PILZEŃSKI Viking Malt	5 kg (84.7%)	82 %	4
Ziarno	płatki jęczmiene	0.4 kg (6.8%)	80 %	3
Ziarno	MONACHIJSKI 17 EBC BYDGOSZCZ	0.5 kg (8.5%)	81 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sumit 18% goryczka USA	15 g	60 min	18 %
Brzezka przednia	Falconers Flight 11,3% goryczkowy USA	15 g	40 min	11.3 %
Brzezka przednia	Marynka 10% goryczka PL	15 g	30 min	10 %
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski) 4% aromat PL	15 g	15 min	4 %
Brzezka przednia	Sybila 8.4% aromat PL	15 g	15 min	8.4 %
Na zimno	Citra 14.2 % aromat USA	30 g	7 dni	14.2 %

Na zimno	Lublin (Lubelski) 4% aromat PL	15 g	7 dni	4 %
----------	-----------------------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 pokolenie 3	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis