

## 160 IPA England

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **6.4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (77.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.12 kg (1.9%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	20 min	5.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	1 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	1 min	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale™ US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis