

## #3 English IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **61**
- SRM **11.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2.1 kg (46.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (44.4%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.2 kg (4.4%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Carahell                   | 0.2 kg (4.4%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga    | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Palisade | 15 g  | 30 min | 7.5 %      |
| Gotowanie                 | Palisade | 25 g  | 15 min | 7.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade | 20 g  | 0 min  | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |