

4. ClassIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **8.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.2 kg (84%)	83 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.6 kg (12%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	40 g	0 min	5.1 %
Whirlpool	Fuggles	60 g	0 min	4.5 %