

4. ClassIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **8.6**
- 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 **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.5 kg (86.5%)	83 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %
Whirlpool	Fuggles	50 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar