

5 o'clock IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **6.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 12 kg (94.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caraamber | 0.7 kg (5.5%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 25 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 10 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Nugget | 25 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 25 g | 0 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 25 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 350 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Herbata Earl Grey | 370 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| herbata na 12 h | | | | |