

## 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				