

## #56 EIPA + Brett IPA (wysłodziny po EBW)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **15.1**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **42 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	11 kg (91.7%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (8.3%)	75 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	0 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	2 dni	5.1 %
Na zimno	Fuggles	25 g	2 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Gęstwa	70 ml	Wyeast Labs
Amalgamation	Ale	Płynne	2000 ml	---

### Notatki

- Brzezka podzielona na dwie części.
    1. Wyeast - Scottish Ale + chmielenie na zimno
    2. Amalgamation
- 1 mar 2020, 10:00