

## #60 EIPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **8.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.36 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (4.5%)	74 %	118
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Whirlpool	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	3 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile