

ale ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **114**
- SRM **10.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.7 kg (91.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pilgrim | 70 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Herkules | 20 g | 60 min | 16 % |
| Gotowanie | Pilgrim | 15 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | English Golding | 20 g | 20 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Pilgrim | 15 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | English Golding | 30 g | 5 min | 4.3 % |
| Na zimno | English Golding | 50 g | 7 dni | 4.3 % |

Drożdze

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------|-------|-----------|--------|
| Inne | cukier | 300 g | Gotowanie | 10 min |