

Angielska IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (86.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.8 kg (13.8%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 30 min | 5.9 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 10 min | 5.9 % |
| Whirlpool | Fuggles | 10 g | 3 min | 5.9 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 10 g | 3 min | 5.1 % |
| Na zimno | Fuggles | 10 g | 3 dni | 5.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |