

Angielska IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **9.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (13.7%) | 85 % | 4 |
| 2021 bestmalz | | | | |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (61.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (6.8%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Caraamber | 0.3 kg (4.1%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (13.7%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 30 g | 5 min | 7 % |