

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**
- Wyladuj 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 %