

angielska ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **12.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (67.2%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (7.5%)	70 %	160
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (10.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (14.9%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	55 min	13.7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	55 min	7.8 %
Gotowanie	Golding	20 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	0 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Fox	10 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Golding	60 g	7 dni	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis