

## Angielska IPA 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (84.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (7.5%)	80 %	30
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.2 kg (3.8%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	14 g	25 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	0 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	4 dni	5 %
Na zimno	Magnum	10 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Fuggles	10 g	4 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale