

## Angielska IPA 20\_Bro

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **6.2**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (6.3%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Horizon	10 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	0 min	5 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Horizon	10 g	5 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------