

Angielska IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Soufflet Pale Ale | 5 kg (85.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (8.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy 50 | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (1.7%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 15 min | 5.4 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 30 g | 3 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |