

Angielska IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 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 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 **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (90%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caraamber | 0.5 kg (10%) | 80 % | 59 |

Chmiele

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

Drożdże

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