

## 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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale