

Angielska IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **70**
- SRM **9.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	7.5
Ziarno	Cookie	0.5 kg (8.2%)	75 %	50
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.2%)	70 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	30 min	11 %
Gotowanie	Agnus	30 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Kazbek	20 g	---	7.1 %
Whirlpool	Challenger	20 g	---	8.5 %
Whirlpool	Agnus	20 g	---	11.2 %
Na zimno	Kazbek	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Challenger	50 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Agnus	50 g	3 dni	11.2 %