

## Angielska IPA v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **10.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (44.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	6 kg (38%)	80 %	20
Ziarno	Caraamber	2.2 kg (13.9%)	75 %	59
Ziarno	Carahell	0.6 kg (3.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	90 g	60 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	70 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	70 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	60 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	60 g	0 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	60 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Fuggles	60 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	270 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc	1.5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------	-------	-----------	--------