

# Angielski Ejl

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **8.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.95 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Challenger	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale