

angielskie ale

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **8.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10.8 kg (88.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (3.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	100 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile