

Budyniowe Gaje English IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (89.2%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.7 kg (10.8%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs