

## Classic IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28.6**
- SRM **10**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	4.5 kg	80 %	15
Ziarno	Słód Karmelowy 30EBC Viking Malt	0.5 kg	75 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
	Challenger UK	40 g	60 min	5.8 %
	Fuggles UK	20 g	20 min	4.5 %
	East Kent Goldings UK	20 g	10 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05			10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Suszone skórki pomarańczy	30 g		---