

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 | | --- |