

## eIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **10.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.7 kg (85.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.25 kg (3.7%)	72.8 %	90
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.7%)	79 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (4.5%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	45 g	10 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	45 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	45 min