

EIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **10.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promise	5 kg (59.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (23.8%)	78 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (6%)	85 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	4.8 %
Na zimno	Fuggles	20 g	5 dni	6.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	5 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	95 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min