

## eipa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **10.6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Crystal II 200	0.25 kg (4.8%)	71 %	200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	18 g	5 min	10 %