

## EIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **9.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	golden ale strzegom	1 kg (23%)	80 %	9
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.3%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	45 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Challenger	10 g	3 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentum Mobile