

EIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **6.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (80%)	80.5 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.05 kg (1.3%)	74 %	158
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (13.3%)	82 %	5
Ziarno	cara 30	0.2 kg (5.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	1 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Fuggles	20 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs