

EK IPA

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **13.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale