

Ella

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **51 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **46.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	11 kg (87.3%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (7.9%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.4%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (2.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	60 g	30 min	16.7 %
Na zimno	Ella (AUS)	40 g	3 dni	16.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	600 ml	White Labs
Gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	50 min
Czynnik do wody	Lactol	4 g	Zacieranie	---