

English IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **6.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.2 kg (21.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bravo | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 20 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 20 g | 5 min | 5 % |
| Whirlpool | Willamette | 30 g | 1 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------|-------|-------|--------------|
| safale S-04 | Lager | Suche | 11 g | --- |