

English breakfast

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **9.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Cukier	cukier	0.5 kg (8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Progress	20 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Progress	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Kent Goldings	30 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Fuggles	30 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale