

English India Pale Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **10.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5.5 kg (90.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.3 kg (4.9%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (3.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (1.6%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 20 g | 65 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 17 g | 65 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 10 g | 15 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Horizon | 10 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 1 min | 5.1 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------------------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 10 g | 1 min | 5 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 10 g | 3 dni | 5.1 % |
| Na zimno | Willamette | 10 g | 3 dni | 5 % |

Drożdże

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