

English IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **11.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.1%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (5.1%)	75 %	39
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (4%)	71.7 %	110
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	18 g	5 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- butelkowanie 3,13g cukru na 0,5l
23 mar 2016, 11:30