

English IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (72.2%)	80 %	6.5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (12.4%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy cara	0.5 kg (5.2%)	--- %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.2%)	79 %	50
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.2%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	15 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	6 dni	5.1 %
Na zimno	Fusion UK	50 g	6 dni	4.57 %
Na zimno	warrior queen	50 g	6 dni	6.3 %
Na zimno	Fuggles	50 g	6 dni	4.5 %