

English IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	cookie	0.5 kg (4.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	70 min	7.6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	70 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	70 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	1 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis