

## English IPA 14,0 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4.1%)	75 %	59
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (13.7%)	80 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	40 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	10 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	1 min	5 %
Na zimno	Golding	30 g	4 dni	5 %
Na zimno	Horizon	10 g	4 dni	5 %
Na zimno	Willamette	10 g	4 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	---
Starter 1.6l				

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min