

## English IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **72**
- SRM **7.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150
Cukier	cukier	0.25 kg (4.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook PL	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook PL	15 g	1 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	1 min	11 %
Na zimno	Chinook PL	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	7 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min