

English IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (6.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Flyer	10 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Horizon	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	10 g	0 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Flyer	10 g	0 min	14.5 %
Na zimno	English Golding	20 g	8 dni	4.8 %
Na zimno	Horizon	10 g	8 dni	12 %
Na zimno	Flyer	10 g	8 dni	14.5 %

Drożdże

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