

english ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **7.5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (73.5%)	79 %	---
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	pszeniczn	0.3 kg (4.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Marynka	40 g	7 dni	8.7 %