

English IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **6.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **67 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **67 min** w **60C**
- Wyładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Mild Malt	1 kg (22.2%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.2%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	30 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	30 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min