

## English IPA

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **13.6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.5 kg (81.5%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.53 kg (7.9%)	72 %	236
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (4.4%)	100 %	99
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.23 kg (3.4%)	72 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.19 kg (2.8%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	11 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	11 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	10 min	5.1 %

Gotowanie	Fuggles	11 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	3 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	3 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	25 g	---	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Thames Valley Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Fermentacja ok.20C  
25 paź 2018, 10:16