

## English IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **13.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **38.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (80.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (14.7%)	78 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (4.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	60 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	5 min	5.1 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs