

## English Ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **10.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	45 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Frankfuterka (3szt)	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ziele angielskie (2szt)	1 g	Gotowanie	30 min