

English IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **10.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (44.4%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewgo ale	Ale	Suche	11 g	browin