

English IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **8.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (67.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (13.8%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.2%)	79 %	45
Biscuit Castlemalting				
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (7.7%)	82 %	5
Pszeniczny Jasny Bestmalz				
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (4.6%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	12 g	5 min	9 %
Na zimno	East Kent Goldings	18 g	7 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Based on:
[https://wiki.piwo.org/English_IPA,_Łukasz_Kantor_\(kantor\)](https://wiki.piwo.org/English_IPA,_Łukasz_Kantor_(kantor))
7 gru 2020, 12:46