

English IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

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 brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.61 kg (92.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.19 kg (3.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | viking cookie | 0.28 kg (4.7%) | 80 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 47.5 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 28.5 g | 10 min | 4.5 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 28.5 g | 3 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10.92 g | Safale |