

## 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