

English IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **11.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Abbey Castle | 0.1 kg (3%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (89.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (4.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.01 kg (0.3%) | 60 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 15 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 1 min | 4.7 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 58 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Gęstwa | 100 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 3 g | Zacieranie | 70 min |