

English IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **13.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (90.7%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.23 kg (5.2%)	74 %	158
Ziarno	Crisp - Dark Crystal	0.18 kg (4.1%)	71 %	420

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 2020	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	1 min	4.5 %