

English ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **7.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **79.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **98.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	15 kg (78.9%)	80 %	7
Ziarno	Carared	2 kg (10.5%)	75 %	39
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (10.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	100 g	15 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	80 g	60 min	12 %

Notatki

- Zacieranie 60 min 67stC
10 gru 2022, 13:11