

## English IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **8.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.4 kg (20.3%)	75 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (65.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	40 g	15 min	10.6 %
Na zimno	Chinook	40 g	4 dni	10.6 %
Na zimno	Chinook	20 g	0 dni	10.6 %