

## English IPA

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **9.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **600 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **69C**
- Wystadź używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (88.2%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (5.9%)	72 %	140
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	6 %