

## ENGLISH IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **7.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Halcyon Thomas Fawcett	5 kg (82%)	--- %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.2%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (6.6%)	--- %	22
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.3%)	--- %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	15.6 %
Gotowanie	East Kent Golding	30 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	English Golding	30 g	30 min	4.3 %
Whirlpool	East Kent Golding	30 g	20 min	6.3 %
Whirlpool	English Golding	30 g	20 min	4.3 %
Na zimno	East Kent Golding	30 g	2 dni	6.3 %

Na zimno	English Golding	30 g	1 dni	4.3 %
----------	-----------------	------	-------	-------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 50-100; RA -100-0  
29 maj 2022, 21:42