

## English IPA 65 z resztek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **67 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **52.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13.5 kg (86%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (6.4%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (1.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (2.9%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	200 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	100 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis