

# English Ipa 71

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **12.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (90.3%)	80 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.9%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (1.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	85 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Pioneer	50 g	15 min	9.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Pioneer	50 g	4 dni	9.5 %

## Notatki

- Moim zdaniem za dużo słodów karmelowych. Zmniejszyłbym do 5 %. Chmiel Pioneer przykrył inne chmiele. Następnym razem zrezygnuję z tego chmielu lub dam go mniej. Drożdże FM 11 się sprawdziły. Piwo fermentowane w dolnym zakresie temperatur. Mało estrów. W miarę czysty profil.

21 sty 2020, 17:33