

## ENGLISH IPA (EKG SINGLE HOP)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **10.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale                        | 2.8 kg (77.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Monachijski Ciemny              | 0.25 kg (6.9%) | 80 %       | 22  |
| Ziarno | Castle Malting Crystal                 | 0.25 kg (6.9%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Castle Malting Biscuit                 | 0.15 kg (4.2%) | 79 %       | 50  |
| Cukier | Diamant Cukier trzcinowy nierafinowany | 0.15 kg (4.2%) | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 6.3 %      |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 15 g  | 30 min | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 15 g  | 10 min | 6.3 %      |
| Whirlpool                 | East Kent Goldings | 10 g  | 30 min | 6.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |       |        |           |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|