

## English IPA homebrew challenge

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **8.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5.33 kg (88.1%)	81 %	4
Ziarno	crystal light	0.48 kg (7.9%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Bursztynowy/cookie	0.24 kg (4%)	70 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	5 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---