

## English IPA II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **9.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (81.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.4%)	70 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Golding	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Golding	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Golding	30 g	4 dni	5 %
Na zimno	Fuggles	15 g	4 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale