

ENGLISH IPA v2 #33

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **12**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz - Pale Ale | 5 kg (88.7%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Chateau - Crystal | 0.3 kg (5.3%) | 78 % | 150 |
| Ziarno | Bruntal - Pszeniczny | 0.2 kg (3.5%) | 83 % | 4.5 |
| Ziarno | Chateau - Special B Malt | 0.04 kg (0.7%) | 77 % | 300 |
| Ziarno | Bestmalz - Caramelpils | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 40 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 20 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 40 g | 7 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Target | 40 g | 7 min | 9 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 30 g | 4 dni | 4.5 % |
| Na zimno | Target | 40 g | 4 dni | 9 % |

| | | | | |
|----------|-----------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Styrian Golding | 20 g | 4 dni | 3.9 % |
|----------|-----------------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | irish moss | 3 g | Gotowanie | 7 min |
| Czynnik do wody | Gips | 6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80% | 2.7 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlerek magnezu | 2 g | Zacieranie | --- |