

english ipa

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **13.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 2.5 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (26.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (2.7%) | 70 % | 333 |
| Ziarno | płatki owsiane błyskawiczne | 0.15 kg (4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 10 g | 15 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 60 min | 5.9 % |
| Na zimno | Kent Goldings | 15 g | 5 dni | 5.5 % |
| Na zimno | Fuggles | 15 g | 5 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |