

# EPIC English IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **8.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (80.9%)	81 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.48 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.48 kg (8.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.8%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	archer	25 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	epic	25 g	10 min	3.7 %
Gotowanie	archer	25 g	5 min	4.3 %
Gotowanie	epic	25 g	0 min	3.7 %
Na zimno	Admiral	20 g	5 dni	14.3 %
Na zimno	Fuggles	15 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis