

# Gentelman IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (89.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.9%)	75 %	65
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Flyer	10 g	15 min	9.1 %
Gotowanie	Horizon	10 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	10 g	0 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Flyer	10 g	0 min	9.1 %
Na zimno	Sovereign	20 g	4 dni	6.1 %
Na zimno	Flyer	10 g	4 dni	9.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	4 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlloc	1 g	Gotowanie	10 min