

# Inglisz

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **18**
- SRM **9.3**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	5 kg (80%)	78 %	18
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (4%)	72 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	55 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Suche	11 g	Lallemand