

## IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **6.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (96%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.25 kg (4%)	72.8 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinnok	10 g	100 min	11.1 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	16 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	33 g	5 min	5.4 %
Whirlpool	Fuggles	16 g	30 min	1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	33 g	30 min	1 %
Na zimno	Fuggles	16 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	East Kent Goldings	33 g	5 dni	5.4 %