

Ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **8.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.8 kg (80%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (10%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (5%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 15 g | 60 min | 14.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Admiral | 15 g | 0 min | 14.3 % |
| Na zimno | Admiral | 20 g | 3 dni | 14.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 15 g | 0 min | 5.1 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 20 g | 3 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | --- |