

Ipa london ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	20 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	600 ml	Wyeast Labs