

London Ipa style

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (91.4%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (8.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	mix brytoli	50 g	5 min	6 %
Gotowanie	ciutke hameryki	7 g	5 min	10 %
Na zimno	mix brytoli i ciutke hameryki	60 g	1 dni	1 %