Nudne

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **---**
- IBU **60**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **43.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg *(72.2%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg *(22.2%)*	79 %	14
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg *(5.6%)*	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	20 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	10 min	6.2 %
Whirlpool	Fuggles	50 g	0 min	4.2 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	0 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.