

T#04 English IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **7.6**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (45.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wiedeński | 2 kg (36.4%) | 80 % | 9 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Cookie Vikng malt | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 25 g | 60 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 50 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 5 min | 5.1 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 50 g | 5 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |