

# TAKIE SE ENGLISH ALE

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **10.7**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (46.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.6%)	79 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.7%)	72 %	236
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	7 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	7 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Fermentacja w 19-20oC  
12 lis 2017, 21:08