

## The Ministry of Silly Hops (English IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.2%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Fuggles	30 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis