

#25 NE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - przeniczny	0.5 kg (7.4%)	80.5 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	12.5 g	0 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	12.5 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	12.5 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	12.5 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis