

#40 - NE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.9%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.8%)	80 %	4
Dodatek	sól kuchenna 5g	0.005 kg (0.1%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	8 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	47 g	50 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	17 g	50 min	7.8 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	50 min	15 %