

NANE IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.5**
- Styl **American 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	7.1 %
Gotowanie	Motueka	10 g	1 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mistral	50 g	0 min	7.9 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %
Na zimno	Mouteka	90 g	4 dni	7 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------