

NE IPA 15,03

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **94**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (10%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	WAI-ITI	50 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	4.1 %