

## NE IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.5 kg (45.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Pale Malt (2 Row) UK              | 0.9 kg (16.5%)  | 78 %       | 6   |
| Ziarno  | Pszeniczny                        | 0.2 kg (3.7%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Abbey Malt Weyermann              | 0.1 kg (1.8%)   | 75 %       | 45  |
| Dodatek | Płatki orkiszowe                  | 0.4 kg (7.3%)   | 80 %       | 4   |
| Dodatek | Briess - Rye Flakes               | 0.1 kg (1.8%)   | 71 %       | 6   |
| Dodatek | Oats, Flaked                      | 0.85 kg (15.6%) | 80 %       | 2   |
| Dodatek | BARLY FLAKES                      | 0.4 kg (7.3%)   | 77 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | Mosaic     | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | Centennial | 20 g  | 20 min | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic     | 50 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Citra      | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |

|          |               |      |       |        |
|----------|---------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Equinox       | 50 g | 5 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 50 g | 5 dni | 11 %   |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 | Ale | Płynne | 700 ml | STARTER      |

## Notatki

- 8g chlorku wapnia do zacierania  
22 mar 2020, 17:06