

NE IPA 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (52.1%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (20.8%)	80.5 %	9
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	5 min	18 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	10 min	6 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	10 min	18 %

Na zimno	Cascad	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Eureka!	50 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---