

NE IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (18.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	70 min	15 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	12 %

Na zimno	Cascade	70 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Chinook	70 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
nie wiem	Ale	Suche	20 g	nn