

NE IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Cukier	Maltodextrine	0.1 kg (1.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Superdelic	100 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Sabro cryo	25 g	3 dni	22 %

Drożdze

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

WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs
---------------------	-----	--------	--------	------------