

NE IPA

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.47 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.39 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.39 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.56 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.69 kg (9.1%)	60 %	3
Cukier	Maltodextrine	0.14 kg (1.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	69.44 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	27.78 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	41.67 g	5 min	12 %
Na zimno	Superdelic	69.44 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Nectaron	69.44 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Sabro cryo	34.72 g	3 dni	22 %

Drożdże

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

WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	347.22 ml	White Labs
---------------------	-----	--------	-----------	------------