

NE IPA azzaca

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (60.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (24.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Azacca	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	30 g	20 min	14 %
Na zimno	Azacca	100 g	5 dni	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	0 min	14 %
Whirlpool	Azacca	50 g	0 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy	5 g	Zacieranie	60 min