

NE IPA - Citra/Mosaic/Simcoe

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (33.8%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (13%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (13%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4042 Hazy Daze	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---