

## Ne ipa Czarek ver 6 Ph kwas

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.8%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (10.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	10.3 %
Gotowanie	zibi	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	lunga	30 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	5 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zibi	30 g	5 min	8 %
Whirlpool	zibi	50 g	0 min	8 %
Na zimno	Exp 2/20 Polishops	400 g	3 dni	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew