

NE IPA Raw PL

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Wyladuj używając **-5.5 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	1 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pszeniczny	0.4 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (18.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (18.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amora Preta	50 g	60 min	9 %
Zacieranie	Książęcy	50 g	60 min	7.6 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	50 g	7 dni	7.6 %
Na zimno	EXP 3/20	50 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand