

NE IUNGA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.1**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **80 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (16.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Iunga	100 g	10 min	11 %
Whirlpool	Oktawia	100 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade PL	100 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Yeast Bay