

NE PA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066	Ale	Gęstwa	200 ml	---