

## NextGeneration NAEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 4 kg (65.6%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny         | 1 kg (16.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane     | 0.4 kg (6.6%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne  | 0.4 kg (6.6%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking carmel pale | 0.3 kg (4.9%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Denali | 20 g  | 15 min | 14 %       |
| Whirlpool | Denali | 30 g  | 3 min  | 14 %       |
| Whirlpool | Azzaca | 30 g  | 3 min  | 14 %       |
| Whirlpool | Galaxy | 30 g  | 3 min  | 14.5 %     |
| Na zimno  | Galaxy | 20 g  | 10 dni | 14.5 %     |
| Na zimno  | Azzaca | 20 g  | 10 dni | 14 %       |
| Na zimno  | Galaxy | 50 g  | 3 dni  | 14.5 %     |
| Na zimno  | Azzaca | 50 g  | 3 dni  | 14 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| FM 55 | Ale | Płynne | 250 ml | FM           |