

#7 EGC NE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (2.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile