

## Belgian NE IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (53.3%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (20%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Wai-iti	25 g	30 min	4.1 %
wrzuc po zgaszeniu palnika na czas chłodzenia				
Na zimno	Wai-iti	25 g	10 dni	4.1 %
po 10 dniach przelej piwo do innego fermentora, jeśli fermentacja zakończyła się				
Na zimno	riwaka	50 g	3 dni	3.3 %
po pierwszym dniu od wrzucenia przetóż fermentor na CC- 2dni 1°C				

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile