

## LA NE IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **13**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.15 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (31.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.1%)	85 %	4
Ziarno	Barwiący	0.07 kg (2.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Azacca	5 g	5 min	14 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile