

# Multigrain NEPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **Rye 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Żytmi	1 kg (20.4%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (16.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (16.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (16.3%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	13 %
Na zimno	Eureka!	20 g	6 dni	18 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	6 dni	10 %
Na zimno	Chinook	50 g	6 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Pozywa dla drozdzy	3 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min