

NE DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (13.9%)	78 %	6
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (2.8%)	85 %	4
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.5 kg (6.9%)	80 %	4
Dodatek	Oats, Flaked	1.5 kg (20.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	700 ml	STARTER