

## NE IPA #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **6.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8%)	70 %	2
Ziarno	Crystal 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Hop stand 77C  
łyżeczka chlorku wapnia  
Nagazowanie 2,3  
Witamina C do rozlewu  
*11 gru 2018, 16:39*