

NE IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (50.7%)	79 %	6
Ziarno	Colorado Pale Base	0.8 kg (21.3%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5.3%)	81.2 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (5.3%)	75 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (2.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (4%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Na zimno	Waimea	100 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------