

NE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	40 g	3 min	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs