

NE IPA 15,03

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **94**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (25%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (10%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (15%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 50 g | 60 min | 12 % |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 50 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | WAI-ITI | 50 g | 0 min | 4.1 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 50 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 50 g | 5 dni | 4.1 % |