

## NE IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	14 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	5 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6.9 %
Na zimno	Fuggles	20 g	12 dni	6.1 %
Na zimno	Cascade	25 g	12 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	limonka	150 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Po rozpieczeniu wyszło 27 l o 14 Blg. + 0,5 Blg z pulpy.  
Dodatek owocowy dodany na cichą (7 dni), następnie przefiltrowano brzezkę i dodano chmiel na zimno (12

dni)  
Końcowe Blg 1. Alk. 7,4%. Nasycenie 1,7  
21 maj 2018, 22:30