

## NE IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (45.9%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.9 kg (16.5%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.8%)	75 %	45
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.4 kg (7.3%)	80 %	4
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.1 kg (1.8%)	71 %	6
Dodatek	Oats, Flaked	0.85 kg (15.6%)	80 %	2
Dodatek	BARLY FLAKES	0.4 kg (7.3%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Płynne	700 ml	STARTER

### Notatki

- 8g chlorku wapnia do zacierania  
22 mar 2020, 17:06