

## NE IPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1185 L**
- Całkowita objętość zacieru **1580 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	120 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	120 kg (27.3%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	25 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	25 kg (5.7%)	75 %	3
Ziarno	Carahell	10 kg (2.3%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	45 kg (10.2%)	80 %	2
Dodatek	Wheat, Flaked	45 kg (10.2%)	77 %	4