

NE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.2 kg (68.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (18.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	8 g	10 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	3 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	36 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	24 g	20 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	9 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	24 g	12 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	18 g	12 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	6 g	12 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	48 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	36 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	24 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs