

NE IPA 2.0

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	5 min	11.3 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis