

NE IPA #2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3%)	85 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	3 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	3 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	3 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile