

## NE IPA 2 20l.

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **82**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (46.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	10.9 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------