

NE IPA 2 20l. 6

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **80**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 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 (45.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (30.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (6.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (18.2%) | 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 |
|-------------|-----|-------|--------|--------|