

## 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 |
|-------------|-----|-------|--------|--------|