

## NE IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt                    | 3 kg (54.5%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1 kg (18.2%)  | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny                | 0.5 kg (9.1%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                            | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane                               | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 70 min | 15 %       |
| Gotowanie        | Cascade                | 50 g  | 5 min  | 5.5 %      |
| Gotowanie        | Chinook                | 40 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie        | Citra                  | 10 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool        | Cascade                | 20 g  | 0 min  | 5.5 %      |
| Whirlpool        | Chinook                | 10 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool        | Citra                  | 10 g  | ---    | 12 %       |

|          |         |      |       |       |
|----------|---------|------|-------|-------|
| Na zimno | Cascade | 70 g | 5 dni | 5.5 % |
| Na zimno | Chinook | 70 g | 5 dni | 10 %  |
| Na zimno | Citra   | 30 g | 5 dni | 12 %  |

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| nie wiem     | Ale        | Suche        | 20 g         | nn                  |